

# ワインと秋のにいがた和食を愉しむ会

一、八寸 五泉の小芋塩蒸し

車海老煎り酒盗鑄込み

鮎小袖炙り寿司

秋茗荷クリームチーズ酒粕漬

零余子寄せ 银杏翡翠揚げ

松浜のイクラ紅葉漬

村松産大栗

一、刺身 新潟産のど黒炙りと

佐渡産鮪の二種盛り

ハーブ野菜添え

笹川流れの塩 酢橘

一、焼物 新潟寒鱈温燻焼き

半熟玉子 生姜土佐煮

菊花蕪 谷中 染め卸し

一、油物 ニ〇二一年新潟ブランド牛認定

新発田牛のヒレ肉低温コースト

秋野菜添え

フォアグラの西京漬け焼き

※変更になる場合もございます。

献

立

開催日.. 2021年

11月2日(火)

おひとり様

料金.. 一〇、〇〇〇円(税込)

会場.. 万代シルバーホテル

5階「昭和の間」

受付/開場.. 18時

開宴.. 18時30分

※終宴予定.. 20時30分

取り分け不要! 安心安全

## 極上にいがた和食四皿×フランスワイン

ワインはプロが  
選びました!



実り豊かな秋に合う  
しっかりした  
ワインを選びました。

協力.. 楳小川

ヴァン・ド・フランス(オレンジワイン)  
今や赤・白・ロゼに続く第4のカテゴリとして  
認知されたオレンジワイン

シヤルドネ  
熟した果実の香りに樽由来の厚みを  
感じるふくよかな白ワイン



クレマン・ド・ロワール

お料理に合うスッキリで

辛口のスパークリング

ボルドー・メドック

濃厚なアタックと力強い

心地よい赤ワイン

### ◀ ソーシャルディスタンスを施した会場

- 飛沫感染防止の亚克力板をお席にご用意します。
- スタッフは毎日の健康観察の上、マスク着用で接客いたします。

- 発熱や体調不良のある方はご利用をお控えください。
- 手洗い、又は手指消毒の上、ご入場をお願いします。
- 食事以外の時間はマスクの着用をお願いします。
- グラス・食器の共用や、お酌はご遠慮ください。
- その他、ホテルがご案内する感染予防対策にご協力をお願いします。



ご予約・お問い合わせは

**BANDAI SILVER HOTEL**

万代シルバーホテル/新潟市中央区万代1-3-30

TEL 025・243・3711 島 康貴 まで

e-mail y-shima@silverhotel.co.jp