

ダイニング・カフェ
「ベルテンポ」

産地と技の饗宴

新潟・庄内フェア

深い山々と日本海に抱かれた新潟県と、その隣の山形県庄内地方は豊かな自然に育まれたおいしい食材の宝庫です。お米、野菜、日本海の鮮魚など、自然の恵みをたっぷり受けた「新潟・庄内」の食材を用いた料理の数々をご堪能ください。

ディナーbuffe

妻有ポークや南蛮海老、いごねりや庄内豚など、新潟や庄内の確かな食材を用いてバラエティに富んだ料理の数々をご用意します。人気のローストビーフやにぎり寿司を含む前菜からデザートまで約60種類のディナーbuffeをお楽しみください。

お一人様	¥5,100
シニア (65歳以上)	¥4,400
お子様 (4歳~小学生)	¥2,700

平日 17:30-21:00 (土・日・祝日 17:00-) ※120分制

メニュー例

グリルミートの盛り合わせ
庄内柿のキャラメリゼと合鴨のロースト サラダ仕立て
白身魚の神楽南蛮味噌焼
妻有ポーク肩ロース肉の梅しそ入りとんかつ
新潟八海山サーモンのミキユイ マンゴヴィネグレット
いごねりとタコの酢味噌ソース
庄内豚入りジャンボンベルシェ
南蛮海老と紫いものマリネ 柑橘ソース
大浦の一夜干しイカのバター醤油炒め
笹かざちまき

日本料理
「平川」平川御膳
新潟・庄内フェア

季節の食材をお楽しみいただけるお昼のおすすめ御膳をフェア特別メニューをご用意しました。八海山トラウトサーモンの味噌漬けや妻有ポークの野菜巻天麩羅、新潟県産コシヒカリなど、新潟・庄内の食材を様々な味わいでお楽しみください。

○11:30-14:30 (L.O.14:00) ○¥4,000

秋のせいろ蒸し

和豚もちぶた、佐渡産の黒豚、妻有ポークの豚肉三種を食べ比べできるせいろ蒸しをご用意しました。やわはだねぎや椎茸など新潟野菜の旨みも存分に引き出してくれる一品です。

○17:30-21:30 (L.O.21:00) ○一人前 ¥4,000



写真は2人前です



新潟の地酒「松乃井 特別純米酒」

利き酒師が選定した新潟の地酒をご用意しました。高嶺錦を55%まで精白し低温で発酵させた、スッキリとした辛口の特別純米酒です。

一合 ¥1,350 / 四合瓶 ¥5,400