

阿賀路の恵み ガストロノミーNight

～ジャズとともに～

秋夜を彩るジャズと
美食の調べ

福島県・新潟県を流れる日本有数の大河・阿賀野川。

その豊かな水資源に恵まれた流域は、
古来より会津と新潟を結ぶ舟運の要路として発展してきました。
今回は、その流域にある阿賀町・五泉市・阿賀野市の食材を厳選し、
当ホテルの西洋料理「セリーナ」料理長・渡部シェフが
趣あるコース料理に仕立てました。



渡部 孝 *Chef*

2003年 長岡悠久山栄養調理専門学校卒業
ホテル日航新潟入社
2023年 洋食料理長就任
2024年 日本エスコフィエ協会入会

2025
11.27 木

会場 ホテル日航新潟 30階 宴会場 鳳凰の間

時間 受付 18:00～／お食事 18:30～

料金 お一人様 15,000円

※料金にはお料理・フリードリンク・ボジョレーヌーヴォー・
サービス料・消費税が含まれております。

演奏：CAN\$ JAZZ BAND



ご予約・詳細は
こちら

ホテル日航新潟

T950-0078 新潟市中央区万代島5-1 TEL.025-240-1888
<https://www.hotelnikkoniiigata.jp>

※一部アレルギー食材を使用しております。
※食材の入荷状況により、メニューが一部変更となる場合がございます。
※お支払いはWEBでの事前決済または当日受付にて承ります。
当日のお支払いには、現金・クレジットカードがご利用いただけます。

お問い合わせ 【宴会予約】[平日]10:00～17:00

TEL.025-241-0808

