雪山でおいしいもの、食べたくないですか?

Are you hungry?

您們想在雪山上享用美食嗎?



bakery / café / steak / sushi



NAEBA1961.com

YOUR LIFE
WITH
SNOW*
MOUNTAIN



2019202001

NAEBA1961.COM

雪山で過ごす時間



2019-2020 WINTER



APPETIZER アペタイザー

アンガス牛のカルパッチョ ¥1,800 ¥2,500 ハイジのラクレット

フィッシュ & チップス ¥1,400

3種のブルスケッタ ¥1,200

海老とアボカドのタルタル ¥1,200

¥1,200 新潟県産八色椎茸の香草焼き

新潟県産八色椎茸をオーブンで焼き上げました。 肉厚でジューシーな地元の食材です。

丸ごとモッツアレラのカプレーゼ ¥1,200

ホームメイドオニオングラタンスープ Home made Onion gratin soup ¥800

MAIN メインメニュー

トマホークステーキ 1000g ¥9,000

Shrimp & avocado with tartar sauce サーロインステーキ 250g ¥2.500

新潟県産黄金豚のグリル 250g ¥2.000

脂の甘さに定評のある、新潟県産黄金豚のグリルです

ホームメイドフライドチキン 220g ¥1.800

わせのお野菜にディップして お召し上がりください。

フワフワのマシュマロを山小屋の

暖炉で焼いて頂く事をイメージし

て作りました。マシュマロの下に はチョコレートとバナナを入れて。

marshmallow

¥1.900 ホームメイドローストビーフ

皆川賢太郎の実家「ペンションハイジ」での夕食で人気だった ローストビーフ。アフタースノーのエナジーチャージに

ロブスターと帆立のグリル ¥3.200

キッズプレート ¥1,800

RICE / BREAD ライス・パン

本日のパン ¥500 ¥500 新潟県産コシヒカリ

DESSERT = # - F

本日のフルーツシャーベット ¥600 ¥750 焼きマシュマロ山小屋風

トマホークとはネイティブアメリカンの使う 「斧」を語源とし、肉の中でも希少性の 高い部位です。じっくり炭火で仕上げる ため、焼き上がりにはお時間を頂きます。

Mozzarella Caprese

VEGETABLES

1品ご注文につき 1 名様分のサラダバーを ご利用いただけます。

(1名様1品のご注文をお願い致します。) 10種の野菜と3種類のドレッシング、 スープをご用意しています

3 types of bruschetta たっぷりのオニオンをじっくり 炒めました。隠し味には牛ス orion gratin soup ジを使用。深い味わいの熱々 のスープは自慢の一品です。

Grilled lobster & scallop



フライドチキン、ポテトフライ オムライス、サラダ Fried chicken, French fries, Omelet rice, salad ¥1,800

1ドリンクがついたお得なプラン!

新潟県産の豚肉使用



あご出汁と八海山の酒粕の しゃぶしゃぶプラン

Shabu-Shabu

COUPON

苗場プリンスホテルの

朝食券、夕食券ほか、

全てのクーポン券が ご利用できます。

米どころ、酒どころ新潟。山の幸も豊富です。

雪深い土地だからこそ、地元八海山の酒粕やお野菜が、 からだに染み渡ります。

サラダバー、5種類の野菜、おこげ、 新潟県産米豚越王肩ロース 100g、 ※ドリンクはグラスワイン赤・白、 アイスティーからお選び頂けます。

チーズフォンデュプラン

¥5.000

¥5,000

Cheese fondue

ヨーロッパのクラシカルなチーズフォンデュをイメージし 白ワインの香りを引き立てました。

パンと新潟県産黄金豚のグリルでお楽しみください。





2019-2020 WINTER NAEBA1961.COM





BREAKFAST ¥2,400

大人¥2,400/小学生以下 ¥1,600

苗場プリンスホテル朝食券をご利用いただけます。

パンを中心とした山小屋風ブレックファースト。ゲレンデに出る前にゆっくりと、しっかりお食事をして頂きたい。 パンは基本のクロワッサン、バケットだけではなくバケット をアレンジしたお惣菜パンも日替わりでご用意。 どんな味に出会えるか、その日のお楽しみです。



カフェの サンドイッチは

「毎日」変わります

日本の食品ロス量は年間600万トンを超え、毎日、大型トラック(10トン車) 約1,700台分の食品を廃棄しています。食材別では、作ったパンの総量の 5%~10%が破棄されています。NAEBA1961.com では少しでも破棄が出ないよう、朝食として用意したパンをサンドイッチにリメイク。決して朝食の残り 物ではなく、用意した分をうまく活用してカフェのお客様に提供しています。 そのためカフェでご用意するサンドイッチは毎日変わります。

今日のサンドイッチに込められたスタッフの思いも一緒に召し上がってください。





「リベイク」に取り組んでいます

2019-2020 WINTER NAEBA1961.COM

> 誇る国。なかでも苗場は山全体 |日本は世界有数の雪質と雪量

もある『苗場スキ

搬していただいたり、

応援を盛

スタッフの方

山は外気が生というか、

その空気を吸い込むのが

●●●●●● (掲載誌面名) より

圧雪やパトロールの方

前の筋肉をほぐすために温泉を

いたと皆川氏。

今では、

現役

思います」。

技。それを直で見て、肌で感じてい間に世界チャンピオンが決まる競

来年、皆川氏のホ



となるが、捨て

SUWADAでは約5倍の400t度で十分とされるプレスだが 鋼材を鍛え上げる際、一般的に80t程 、レスの中心に当たった約3割の まうのではなく



言われる圧倒的な切れ味と、研磨を訪田製作所。ヤスリがいらないほどと 再び命が宿る、 り」で、世界中のファンを魅了す 重ねた美しい仕上げは、丹精を尽くし 本7、000円以上の「高級つめ切

500円) は、 も金属製の盆栽を自分で組み立 も気軽に「ものづくり」の楽し れる逸品だ 枝の付け方によっ #2] (税抜

UWADAの職人たちが誇る高い技 れの作品や商品のパーツには、





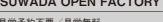




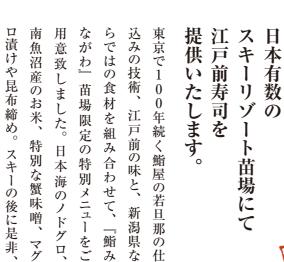
大正15年創業。創業当時から変わらず、 材料吟味から完成まで一貫した丁寧な製 告にこだわっている。2011年より工場を 「SUWADA OPEN FACTORY」として 一般開放し、年間3万人が見学に訪れる。

SUWADA OPEN FACTORY

見学予約不要/見学無料
• SHOP 年中無休 (年末年始休業)
• 工場見学 火曜日~土曜日
(休憩時間 0:10pm-1:00pm, 3:00pm-3:10pm)



(年末年始休業) 新潟県三条市高安寺1332 TEL.0256-45-6111 http://www.suwada.co.jp/



皆川賢太郎

材

ア

|

世界

●ディナー (5:00pm-9:00pm) ※ご予約優先 ¥11.000

●**ランチ** (11:00am-2:00pm) ※ご予約不可

バラちらし ¥2,200 (お碗付)

ご予約専用電話 / Reservation

070-2624-6202 (3:00pm-9:00pm)

握り ¥3,850 (握り10カン、巻物、お碗)

ランチ・ディナーともに、お食事チケットをご利用いただけます。 (差額を頂戴します)

営業期間:2019年12月20日(金)~2020年3月28日(土) 水曜日定休 ※営業期間・営業時間は変更になる場合がございます。 年齢制限:小学生以下原則不可 席数:10席

Enjoy authentic Edo-style sushi at one of Japan's most famous ski resort. Naeba.

をご

The young chef from the 100year old established sushi restaurant in Tokyo will collaborate Edo-style sushi with local foods from Niigata and create a special menu for "Sushi Minagawa". Black throat fish "Nodoguro" from the Japan sea, rice from here, south Uonuma, crab and fresh Tuna. Please savor Japanese sushi after your day on the slopes.

Skier Kentaro Minagawa

4th generation sushi chef Yoshi Tezuka



ト新潟』を世界に発信

PROFILE 皆川賢太郎

賢

郎

が

誑

る

0)

元

本

代

表

が

通

用

す

る

スキー連盟の競技本部長を務める。

1977年生まれ、新潟県出身。小学4年生からア ルペンスキーをはじめ、17歳でプロに転向。'98年 長野大会からオリンピックに4大会連続出場し、 '06年トリノ大会で4位入賞。'17年より全日本

020年2月に、新潟県湯沢町の苗場 前回大会同様に、男子大回転と回転 心に世界約20の都市で実施して7年から国際スキー連盟が毎年t 特にヨーロッパで 世界のトップレ ルドカップ 連盟が毎年欧 日本で



Audi FIS アルペンスキー ワールドカップ 2020 にいがた湯沢苗場大会 実行委員会 会長

新潟県知事 花角 英世

フランド化につなげる好機へ

「僕はア

ル

^°

レ

としての

 \mathbf{D}

N

A を 苗

場か

らもら

つ

た

雪の斜面を

カップが開催された場所。

その日本代

コ

ラ

Щ

と温

泉

0

様からご協力をいただきながら準備を 多くの関係者の

くの方々から新潟に観戦に訪 -新潟

四内外の多ん

ふさわしい素晴ら

本県のアルペンスキ -競技界の次

にいがた湯沢苗場大会 2020年 2月22日(土).23日(日・祝) 会場 苗場スキー場(新潟県南角沼郡湯沢町)

Audi FIS SKI WORLD CUP 2020

Niigata Yuzawa Naeba

Audi FIS アルペンスキーワールドカップ2020

_	A 700	田物八八 物(利為宋円点/日間物八円)
	主 催	国際スキー連盟(FIS)、新潟県、 公益財団法人全日本スキー連盟(SAJ)
_	後援	湯沢町
_	種目	男子大回転、男子回転(予定)
;	運営主体	Audi FIS アルペンスキーワールドカップ2020 にいがた湯沢苗場大会実行委員会