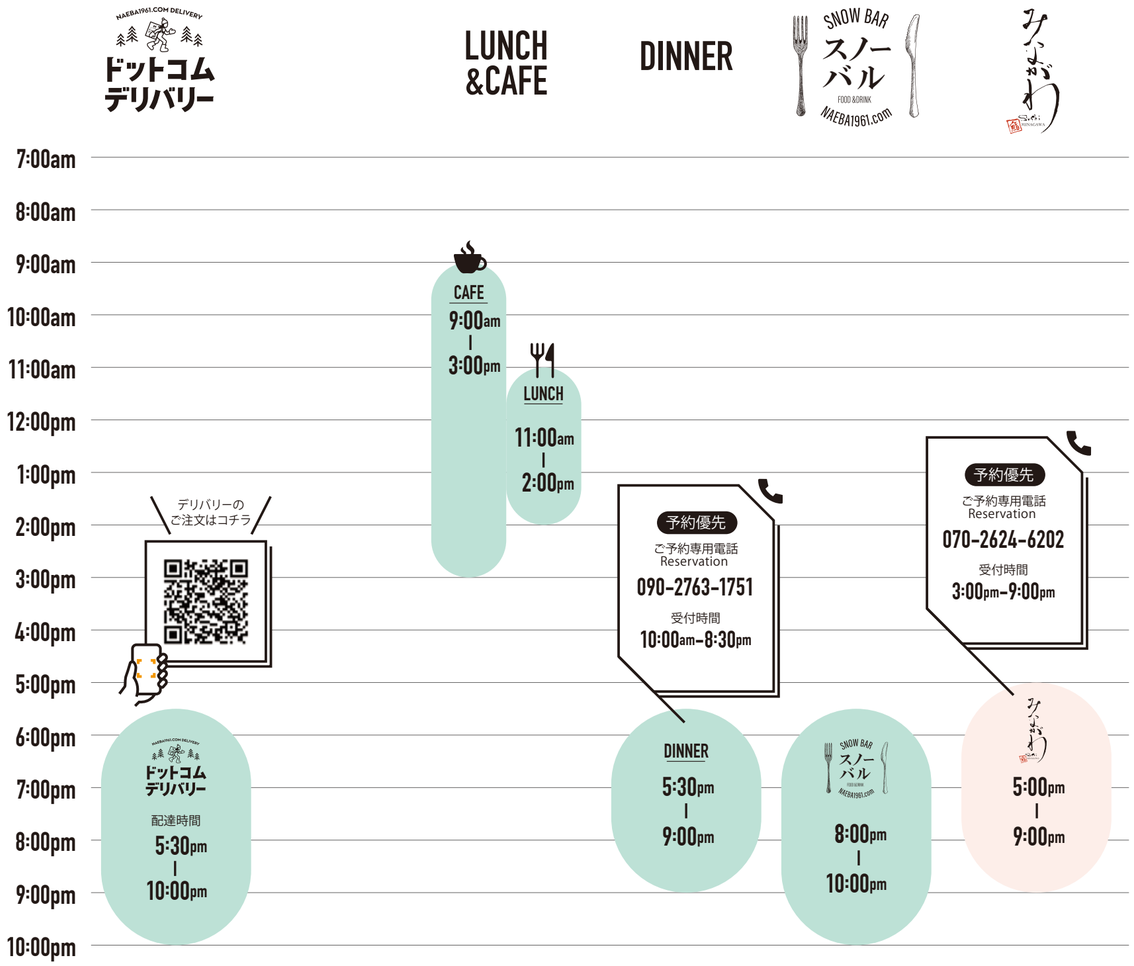
NAEBA1961.com TIMETABLE

レストラン営業時間タイムテーブル

2号館レストラン階 | 4号館2F 和食堂松風内



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

HEIDI CORPORATION.

NAEBA1961.com

NAEBA1961.com

2020 2021 02

PASSION

雪山で情熱を。

NAEBA1961.com with EAST SIDE [GRILL & CAFE BAR]

YOUR LIFE WITH SNOW MOUNTAIN *

NAEBA1961.COM DELIVERY

ドットコムデリバリー

NAEBA1961.comの味を
お部屋へお届けします。
感染症対策に、プライベート空間で
お食事をしたい方に。

GOTO トラベル　GO TO EAT

地域共通クーポン使えます

※苗場プリンスホテルの各種クーポンはご利用できません。
※お支払いは部屋付けにはできません。

RICE & NOODLE ご飯麺類

ホームメイドローストビーフ重 Roast beef with Rice	¥2,100
黄金豚の生姜焼き重 Grilled pork ginger with Rice	¥1,800
森のハイジカレー Original Curry	¥1,200
生姜とあご出汁のきつねうどん Noodle with "Fried Tofu"	¥1,500
生姜とあご出汁のかき揚げうどん Noodle with "Vegetable TENPURA"	¥1,700
ピリ辛汁なし麻婆うどん Noodle with Mabo	¥1,700

フジロック名物「森のハイジカレー」長期に渡り、フジロックではお馴染みのシンプルなどこか懐かしいカレー。皆川賢太郎実家の味としても有名です。

森のハイジカレー
Original Curry

ライス付

黄金豚の生姜焼き重
Grilled pork ginger with Rice

ライス付

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を重にしました。アフタースノーのエナジーチャージに！

ホームメイドローストビーフ重
Roast beef with Rice

ライス付

ドットコム渾身のティラミス。
生地はクッキーを使い、
コーヒーをしっかり染み込ませ、
濃厚な味に仕上がりました。
2名様以上でも十分な大きさです。

箱ごとティラミス　Home made Tiramisu

A LA CARTE 一品料理

ステーキ屋の肉のプレート （豚肩ロースのトマホーク、フライドチキン、フライドポテト） Assorted meat with Fried Potato	¥3,800
フライドポテトトリュフの香りとポテトチップス Fried Patat & Potato chips	¥1,800
プロシュートとチーズ盛合せ Prosciutto & assorted Cheese	¥2,000
羽つき餃子12個 Gyoza 12pieces	¥2,000

自慢の肉餃子！
柚子胡椒と一緒に
ご賞味ください

羽つき餃子12個
Gyoza 12pieces

フライドポテト トリュフの香りと
ポテトチップス
Fried Potato & Potato chips

DESERT デザート

箱ごとティラミス Home made Tiramisu	¥1,500

DRINK お飲物

ソフトドリンク Soft Drinks	¥200

3〜4名様でも十分楽しめる、デリバリーだけの贅沢なパーティーセットをご用意しました。

ステーキ屋の肉のプレート
Assorted meat with Fried Potato

熱々のお出汁で提供！

うどんのお出汁は
お部屋の前で
スタッフが注ぎます。

生姜とあご出汁のきつねうどん
Noodle with "Fried Tofu"

生姜とあご出汁のかき揚げうどん
Noodle with "Vegetable TENPURA"

ピリ辛汁なし麻婆うどん
Noodle with Mabo

PACKAGE

お食事は雪の結晶がモチーフの
六角形のボックスでご提供いたします。

プロシュートとチーズ盛合せ
Prosciutto & assorted Cheese

※写真はイメージです。
※チーズの種類は仕入れにより異なります。

デリバリー方法　＼ネットでオーダー、お部屋で受け取り／

1. 上のQRコードを読み取り、オーダーフォームを開きます
2. メニューを選択
3. お届け時間を選択（tomorrow 12:00）
4. お届けする部屋番号を入力（Room No.）
5. ご注文内容を確認し、お支払い
6. お届け時間に、お部屋までお届けします！（ドットコムデリバリーです！）

配達時間

5:30pm–10:00pm

- 合計2,500円以上からご注文いただけます。
- 予約注文も承ります。
- GO TO トラベル、GO TO EATを使用できます。
- 各種クレジットカード（VISA、MasterCard、JCB、Amex、DINERS）および、LinePay、PayPay、Alipayでのお支払いのみです。**部屋付けはできません。**
- 表示価格は消費税8%、サービス料、配達料10%を含んだ金額です。
- 仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。

LUNCH&CAFE

ランチタイム 11:00am–2:00pm　カフェタイム 9:00am–3:00pm

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。
COUPON

GOTOトラベル Go To TRAVEL

GO TO EAT

地域共通
クーポン
使えます

MENU ランチメニュー

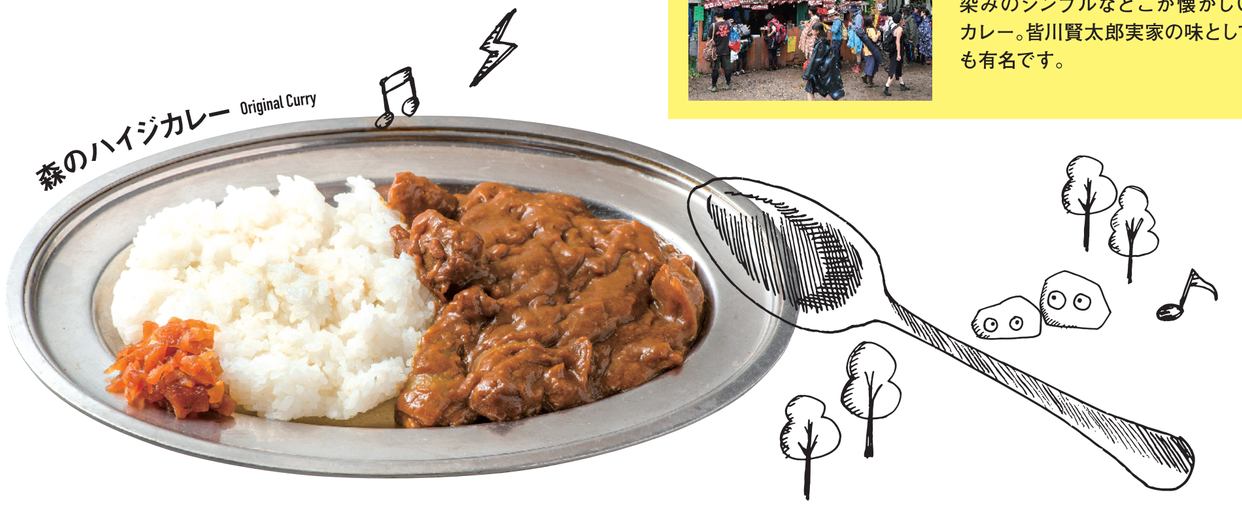
森のハイジカレー Original Curry	¥1,000
森のハイジ チーズカレー Original Curry with Cheese	¥1,200
森のハイジ カツカレー Original Curry with Cutlet	¥1,500
ソースカツ丼 Pork cutlet on rice with cabbage	¥1,200
サーモンとアボカドのポキ丼 Local salmon with Rice	¥1,500
生姜とあご出汁のかき揚げうどん Noodle with " TENPURA"	¥1,200
生姜とあご出汁のきつねうどん Noodle with " Fried Tofu"	¥1,000
ピリ辛汁なし麻婆うどん Noodle with Mabo	¥1,200
森のハイジカレーうどん Noodle with Original Curry	¥1,000
ラグーソースのペンネ Penne with ragout sauce	¥1,200
数量限定 鮨みながわ ちらし鮨 Chirashi-Sushi Rimited Quantity	¥1,500

鮨みながわの仕込みによってランチに
出るか出ないか、、、是非御賞味あれ！

COFFEE&TEA カフェドリンク

アメリカーノ Americano	¥500
アイスコーヒー Iced Coffee	¥500
紅茶 Tea	¥500
アイスティー Iced Tea	¥500
カフェラテ Cafe Latte	¥550
カフェモカ Cafe mocha	¥550
エスプレッソ Espresso	¥400
アイス カフェラテ Ice latte	¥550
ホットチョコレート（マシュマロ入り） Hot chocolate with marshmallow	¥600
ソフトドリンク各種 Soft drinks	¥200～

フジロック名物「森のハイジカレー」
長期に渡り、フジロックではお馴
染みのシンプルなどこか懐かしい
カレー。皆川賢太郎実家の味とし
ても有名です。



森のハイジカレー Original Curry

森のハイジ チーズカレー Original Curry with Cheese

森のハイジ カツカレー Original Curry with Cutlet

一番人気！
スキー場と
いえば、やっぱり
カツカレーですね！

生姜とあご出汁のかき揚げうどん
Noodle with "TENPURA"

サーモンとアボカドのポキ丼
Local salmon with Rice

森のハイジカレーうどん
Noodle with Original curry

生姜とあご出汁のきつねうどん
Noodle with "Fried Tofu"

ピリ辛汁なし麻婆うどん
Noodle with Mabo

ラグーソースのペンネ Penne with ragout sauce

COFFEE & TEA

キャベツと
ソースが
クセになる！！

ソースカツ丼 Pork cutlet on rice with cabbage

DINNER 5:30pm–9:00pm

予約優先

ご予約専用電話／Reservation
090-2763-1751
（受付時間：10:00am–8:30pm）

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。
COUPON

GOTO トラベル Go To TRAVEL

GO TO EAT

地域共通
クーポン
使えます

APPETIZER アペタイザー

白身魚の昆布〆カルパッチョ White Fish Carpaccio	¥1,400
海老とアボカドのタルタル Shrimp & avocado with tartar sauce	¥1,200
プロシュートとチーズの盛合せ Prosciutto & assorted Cheese	¥2,000
黄金豚のソーセージと 丸ごとじゃがいものラクレット Raclette cheese with Rocal pork sausage& Potato	¥2,500
丸ごとモッツァレラのカプレーゼ Mozzarella Caprese	¥1,200
新潟県産八色椎茸の香草焼き Harb-flavored grilled Rocal Mushroom	¥1,200

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。

ポテトフライ トリュフの香り Fried Potat	¥1,000
3種のブルスケッタ 3types of bruschetta	¥1,200
冷製バーニャカウダ Bagna cauda Cold style	¥1,200
10品目のパワーサラダ Power Salad	¥1,600
ほうれん草とナッツのサラダ Spinach With Roasted maple nuts	¥1,400
ホームメイドオニオングラタンスープ Home made Onion gratin soup	¥1,000

MAIN メインメニュー

トマホークステーキ 1,000g Tomahawk steak 1,000g	¥9,000
新潟県産黄金豚のトマホークと スペアリブの盛合せ 500g Poak Tomahawk steak & Poak Spareribs 500g	¥4,000
リブアイステーキ 200g Ribeye steak 200g	¥3,800
フライドチキン 220g Fried chicken 220g	¥1,600
ホームメイドローストビーフ 150g Home made roast beef	¥2,200

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

ワンプレートディッシュ One plate dish 夕食券子供 使えます	¥2,500
ドッドコムのチーズフォンデュと 黄金豚の炭火焼きプラン Cheesefondue with grilled pork 夕食券 使えます	¥5,000
八海山の酒粕とあご出汁で頂く 黄金豚のしゃぶしゃぶプラン Shabu-Shabu 夕食券 使えます	¥5,000

DESSERT デザート

ホームメイドティラミス Home made Tiramisu	¥1,200

ドットコム渾身のティラミスができました。生地はクッキーを使い、
コーヒーをしっかり染み込ませています。濃厚な味に仕上がりました。
2名様以上でも十分な大きさです

焼きマシュマロ山小屋風 Grilled maeshmallow	¥750
桃のシャーベット Peach sherbet	¥600

トマホークステーキ 1,000g Tomahawk steak 1,000g

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。

一度に2度美味しい！
部位の違いの旨みを
楽しめます

新潟県産黄金豚のトマホークと
スペアリブの盛合せ 500g
Poak Tomahawk steak & Poak Spareribs 500g

リブアイステーキ 200g
Ribeye steak 200g

リブロースの中心部を
「リブアイ」と呼びます。
赤身の良さを引き立てる
焼き加減で提供します

10品目のパワーサラダ Power Salad

ほうれん草とナッツのサラダ Spinach With Roasted maple nuts

丸ごとモッツアレラのカプレーゼ
Mozzarella Caprese

あえて冷製のバーニャカウダ。
濃厚な風味を
お楽しみください。

冷製バーニャカウダ Bagna cauda Cold style

たっぷりのオニオンを
じっくり炒めました。
隠し味には牛スジを使用。
深い味わいの熱々の
スープは自慢の一品です。

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

黄金豚のソーセージと
丸ごとじゃがいものラクレット
Raclette cheese with Rocal pork sausage& Potato

ONE PLATE DISH

美味しいものを
少しずつ。

ワンプレート
ディッシュ

苗場プリンスホテル
夕食券子供
COUPON
対応メニュー

※オレンジドリンクが付きます

焼きマシュマロ
山小屋風
Grilled marshmallow

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。

夕食券対応
¥5,000プラン
COUPON

数量限定

八海山の酒粕とあご出汁で頂く
黄金豚のしゃぶしゃぶプラン
Shabu-Shabu

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、野菜が美味しく育ちます。
そんな地元の味をお楽しみください。

ドッドコムのチーズフォンデュと
黄金豚の炭火焼きプラン
Cheesefondue with grilled pork

※パンが付きます

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。

TOKYO

NAEBA& SNOWCOUNTRY

魅力的な文化や食、そして自然。
冬の雪国をもっと楽むために
苗場から一足伸ばしてみませんか？

苗場スキー場 NAEBA Ski Resort

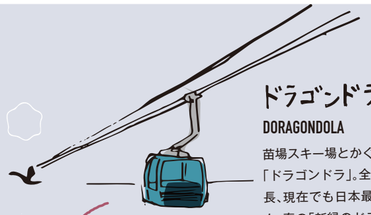
1961年に「苗場国際スキー場」という名称でオープン。越後湯沢内でも特に内陸で標高が高く良質の乾いた雪質。松任谷由実が30年以上ライブを続けている他、1999年からはフジロック・フェスティバルの会場としても知られています。

NAEBA1961.com with EAST SIDE

みくまの

ドラゴンドラ DORAGONDOLA

苗場スキー場とかぐらスキー場の田代エリアを結ぶ「ドラゴンドラ」。全長5,481mで建設当時は世界最長、現在でも日本最長のゴンドラです。冬はもちろん、春の「新緑のドラゴンドラ」、秋の「紅葉のドラゴンドラ」でも見事な景色を楽しむことができます。



かぐらスキー場

ドラゴンドラ

ROUTE 17

河井継之助も越えた「峠」の三国峠 MIKUNI Pass

司馬遼太郎原作で幕末の長岡藩家老、河井継之助を描いた小説「峠」。2021年夏に役所広司主演で公開される物語の冒頭で継之助が超えて行くのがこの越後から江戸へと抜ける「三国峠」です。

雪国観光圏 Snow Country Tourist Association

雪国観光圏 SNOW-COUNTRY.JP

新潟、群馬、長野の3県７市町村からなる広域観光圏。「真白き世界に隠された知恵に出会う」雪国文化を発信しています。アクティビティや体験ツアーなども紹介しています。

日本三大渓谷：清津峡 KIYOTSU-Canyon

黒部峡谷、大杉谷とともに日本三大峡谷の一つに数えられる清津峡。清津川を挟んで切り立つ巨大な岸壁の雄大な柱状節理の岩肌とエメラルドグリーンの清流が、深い印象を与えます。「大地の芸術祭」のアート作品のひとつ、マ・ヤンソン／MADアーキテクツの「Tunnel of Light」はフォトジェニックなスポット。床一面に沢水を張りトンネル壁面にはステンレス板を貼ることで、外の景色が映しこまれ、新たな清津峡の景色を見ることができます。

おいしいがいっぱい！駅周辺エリア

雪国の味を楽しむ Gourmet in Snow Country

しんばし

地域の名物・手打ち「へぎそば」と地域の味覚、地酒を楽しめる

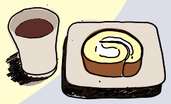
パティスリースフェール

実は「NAEBA1961.com」朝食で提供しているクロワッサンもパティスリースフェールのもの。ケーキや焼き菓子などもおすすめです。

pâtisserie SPHÈRE

水屋

コシヒカリの米粉を使った「湯澤るうろ」が名物の湯沢駅前のカフェ。お土産も充実。



魚沼米はなぜ美味しい？ UONUMA Rice

周りを山に囲まれ、夏期の昼夜の温度差が非常に大きい環境が美味しい魚沼米を育みます。もう一つの要素は「魚沼の水」です。日本でも有数の豪雪地帯でもある山々からの豊富な雪解け水が、お米の生育に重要なミネラルや栄養分を与えているのです。

牧之通り BOKUSHI Street

三国街道の宿場町として栄えた塩沢地区。雪国特有の雁木の町並みの風情が再現されています。

おいしいがいっぱい！駅周辺エリア

ガーラ湯沢

越後湯沢

湯沢IC

石打

塩沢石打IC

大沢

上越国際スキー場前

塩沢

関越自動車道

六日町

六日町IC

上越新幹線

ROUTE 17

五日町

岩原スキー場前

越後中里

土樽

関越トンネル

清津峡トンネル

越後湯沢IC

水上

土合

湯檜曽

NAEBA

小説「雪国」の舞台 越後湯沢 "YUKIGUNI" by Yasunari Kawabata

「国境の長いトンネルを抜けると雪国であった。夜の底が白くなった。」という冒頭で有名なノーベル賞作家・川端康成の小説「雪国」は越後湯沢の温泉街が舞台になっている。川端の繊細な美意識が満載の大人のロマンスである。雪国を執筆したという「高半旅館」の「かすみの間」は保存、公開されています。

湯沢のゆ：温泉 HOT SPRING

「湯沢」という地名からもわかるようにたくさんの温泉があります。お宿の温泉から、地元の人が日常的に利用する共同浴場まで泉質もバラエティも多彩です。雪を見ながらの湯巡りはいかがですか？

5年前まで日本一 関越トンネル Kanetsu Tunnel

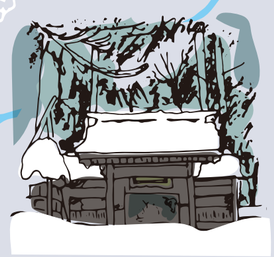
関越自動車道の「関越トンネル」は上り線が11,055メートル、下り線は10,926メートルで道路のトンネルとしては日本最長でしたが、2015年に首都高速中央環状線の山手トンネル（全長18,200m）が開通したのに伴いその座を明け渡しました。ただし山岳道路トンネル、また高速自動車国道のトンネルとしては依然として日本最長を維持しています。

県境の山：谷川岳 Mt. TANIGAWA

その気候の厳しさから標高1,500m付近が森林限界となるため、比較的低い標高でも高山植物が観察可能。また「谷川岳ロープウエイ」に乗れば、天神平まで展望抜群の空中散歩が楽しめます。三国山脈の一座で、日本百名山に選定されています。

「雲洞庵の土踏んだか」 雲洞庵 UNTOAN

室町時代に関東管領職にあった上杉氏により建立された「越後一の禅寺」。幼少期の上杉景勝公、直江兼続公もこの寺で学びました。「雲洞庵の土踏んだか」と言われるこの石畳を踏みしめてお参りすると、罪業消滅・万福多幸の御利益に預かると信仰されています。



八海山＋魚沼の里 HAKKAISAN & UONUMA NO SATO

昔ながらの生活の知恵を活かす魚沼の暮らしや、雪国の文化を感じていただきたい」という想いから誕生した「魚沼の里」。霊峰・八海山の麓、清酒八海山を製造する第二浩和蔵を中心に「八海山雪室」、「そば屋 長森」、菓子処「さとや」、「つつみや八蔵」など、心安らぐスポットが点在しています。

手づくり体験を楽しむ Enjoyning Hand Craft

七宝焼きの家

ガラス質の釉薬を用い高温で焼くアクセサリー

月夜野びーどろパーク

ガラス工場の見学から体験まで

美女が山頂で機を織る 巻機山 Mt. MAKIHATA

新潟と群馬にまたがる三国山脈の標高1,967mの山。頂上一帯が御機屋と呼ばれ、美女が機を織っていたという伝説がある。日本百名山のひとつ。

酒どころ SAKE

米どころでもあるこの地域は、酒どころでもあります。深い雪から生まれる雪解け水と清らかな空気。この酒造りに最適な環境から、水の良さを感じるスッキリとした味わいの日本酒が生まれます。「杉玉」は冬になり新酒が絞られると酒蔵の軒先に吊るされます。

NIIGATA

SNOW BAR
スノーバル

FOOD &DRINK

NAEBA1961.com

8:00pm-10:00pm(close)

ご注文はチケット制となります。

¥500 TICKET　¥1,000 TICKET　¥1,500 TICKET

FOOD

¥500 TICKET

Chakin soup
茶巾包みのスープ

Warm snacks with a chakin wrap
茶巾包みのあったかおつまみ

Finger foods
フィンガーフード各種

¥1,000 TICKET

Home made roast beef
ホームメイドローストビーフ

Xiaolongbao
小籠包（5個）

その他、日替わりメニューも
ご用意しております。詳しくは
店舗内のメニューをご覧ください。

見た目にもかわいい
茶巾包みにしたスープや角煮、
絶品のおつまみを
目の前の鉄板で温めてご提供します。
熱々のうちに召し上がれ！

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

あえて冷製のバーニャカウダ。
濃厚な風味をお楽しみください。

ゲレンデのイルミネーションと音楽に囲まれた
大人の遊び場で大満足の夜を楽しんで！

DRINK

¥500 TICKET

Draft Beer
生ビール

Glass wine
グラスワイン
（赤・白）

COCKTAIL
カクテル

Soft Drinks
ソフトドリンク

¥1,000 TICKET

Glass wine
グラスワイン
（赤・白）

Bottled wine
ボトルワイン　¥3,500〜

みながわ
Sushi MINAGAWA

日本有数の
スキーリゾート苗場にて
江戸前寿司を
提供いたします。

東京で100年続く鮨屋の若旦那の仕込みの技術、江戸前の味と、新潟県ならではの食材を組み合わせて、『鮨みながわ』苗場限定の特別メニューをご用意致しました。日本海のノドグロ、特別な蟹味噌、マグロ漬けや昆布締め。スキーの後に是非、日本のお鮨をお楽しみ下さい。

スキーヤー　皆川賢太郎
元海外スキーガイド　松乃鮨四代目
手塚 Yoshi

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

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, crab and fresh Tuna. Please savor Japanese sushi after your day on the slopes.

Skier Kentaro Minagawa
4th generation sushi chef Yoshi Tezuka

¥11,000（税込）コース　※ご予約優先

プリンスホテル食事券（夕食）、
GO TO トラベル、GO TO EAT利用可能

営業時間
5:00pm-9:00pm
4号館 2F 和食堂松風内

ご予約専用電話／Reservation
070-2624-6202
（受付時間：3:00pm-9:00pm）

定休日：水曜日（年末年始、イベント期間を除く）
年齢制限：小学生以下原則不可　席数：8席
※営業時間は変更になる場合がございます。
※仕入れにより食材が変更になる場合がございます。