

MENU

アペリティフ（食前酒）

- ・ ・ プロローグ 愛の元気人

アミューズ

- ・ ・ 十日町よりからむし麺の冷製

わさび風味のめんつゆのジュレで

前菜

- ・ ・ 新潟の海と大地の恵み 8種盛り合わせ

スープ

- ・ ・ 紫芋のポタージュ

肉料理

- ・ ・ 宗像牛フィレ肉の網焼き 糸魚川の翡翠わさび

加賀屋農園の雪下大根を添えて

デザート

- ・ ・ デザートビュッフェと食後酒

新潟の大地のエッセンスを添えて
(モウモウ・三条の不老長寿豆乳使用)

コーヒー または 紅茶

NIIGATA MONOLITH

新潟で出会い、新潟でお世話になっている皆様へ

今宵はお出かけいただき、真にありがとうございます。

前回の新潟ライブから2年ではなく、気が付けば3年が経過しておりました。
新潟とのご縁が生まれてから早7年、さまざまな出会いをいただき、そして、
こうしてここで、再びお会いできたことに心より感謝申し上げます。

楽しいひとときをご一緒できれば、この上なき幸せです。

どうぞ、同じテーブルはもとより、会場のすべての方とすてきなご縁を
育み、また再会を楽しんでいただければ幸いです。

それぞれに温かく、心に残る素敵などびっきりの夜になりますように・・・

ハッピーコミュニケーションクリエイター

元気人を目指す新潟応援団

Ma h s a（マーサ）今尾昌子

本日のお料理・カクテルは、当モノリスの岸谷シェフによる新潟の食材登場の
限定版「愛の元気人特製限定ディナー」となっております。

今宵限りの美味をどうぞご賞味ください。

ドリンクメニュー（下記よりお食事中2杯お選びいただけます。）

ビンビール

赤ワイン

白ワイン

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

※2杯目以降は別途ご精算いただきます。

～ GIFT SPECIAL THANKS ～

オークス様・大塚食品様

ご提供ありがとうございました。