

その土地の食材を、その土地で、
歴史、文化とともに味わう、たった一度きり、
そこにしかない特別なレストラン。

新潟の各地に根付く、文化や歴史、風土などのストーリーとともに
新潟の食を楽しむ特別なイベントNIIGATAプレミアムダイニング。
今年度は各会場とも「ミシュランガイド新潟2020特別版」に
掲載されたお店のシェフたちを交え、
お店では味わえないその日限りの特別メニューを提供いたします。
地域の魅力を味わい尽くす極上のひととき。ぜひお楽しみください。



NIIGATA
Premium
Dining
NIIGATAプレミアムダイニング

その日、そこにしかない至福のひととき

第1回 燕会場

燕市産業史料館

9.27 sun

第2回 新発田会場

旧県知事公舎記念館

11.1 sun

第3回 上越会場

えちごトキめきリゾート雪月花

2021 2.6 sat

第4回 南魚沼会場

里山十帖

2021 2.23 tue

※全4回の開催を予定しております。

Place

新 潟 県
の 文 化 場 所
が 息 づ く や の



旧県知事公舎記念館

[chef]
Person & Food

新 潟 県
の 食 材
を 生 産 出 産
感 性



Product

新 潟 県
の 結 晶 技 術
と 英 知 生 産





NIIGATA Premium Dining

その日、そこにしかない至福のひとつとき

各会場、「ミシュランガイド新潟2020特別版」で掲載された料理店のシェフたちも登場。一流シェフたちが創り出す上質な食をお楽しみください。

第1回 9.27sun

●受付 15:30～ ●チタン製ストロー発色体験 16:00～ ●食事 18:00～

燕会場
Tsubame



燕市産業史料館

燕市大曲4330-1

¥20,000 定員 / 20名

送迎バスあり



[料理人]

TSUBAME × ACTIONS

(ツバメ クロス アクションズ)

BISTRO NAOMI塚原直己シェフ、Salut×e-table長谷川祐介シェフが中心となって燕の文化を料理に表現します。農業（農畜産物）、工業（調理器具やカトラリー）など燕の伝統的な地場産業が料理を通じて一つになります。

第2回 11.1sun

●受付・アミューズ提供 15:30～ ●食事 16:30～

新発田会場
Shibata



旧県知事公舎記念館

新発田市五十公野4926

¥30,000 定員 / 30名

送迎バスあり



[料理人]

Il Laboratorio Di Cucina Niigata

(イル ラボラトリーオ ディ クチーナ ニイガタ)

新潟各地で活躍しているシェフたちで結成され、料理研究会を開き情報交換や技術の研鑽に励んでいるチーム「ラボクチ」。メンバーのアイディアを集集し、創造性あふれる世界観を盛り込んだフルコースをお楽しみいただけます。

※表示料金には、消費税・サービス料、ドリンクが含まれております。※小学生以下のお子様の参加は不可とさせていただきます。※当日はマスコミなどの取材・撮影がいらさせていただきます場合がございます。※写真はイメージです。
※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、参加者は新潟県内にお住まいの方に限定させていただきます。

第3回以降の予定

2/6上越会場（えちごトキめきリゾート雪月花）、2/23南魚沼会場（里山十帖）での開催を予定しております。詳細情報は、11月下旬頃までに新潟県観光協会のWEBサイト「にいがた観光ナビ」でお知らせいたします。

お申し込み方法

新潟県観光協会のWEBサイト「にいがた観光ナビ」(https://niigata-kankou.or.jp/feature/niigata_premium_dining/top)へアクセスし、専用フォームからお申し込みください。右のQRコードからもアクセスできます。お申し込み後、ご入金方法等についてご案内させていただきます。



お申し込み締切

[燕会場] 9/18 [金] [新発田会場] 10/23 [金] ※各会場定員になり次第、受付を終了とさせていただきます。

送迎バスのご案内（予定）

燕会場 [行き] 15:00燕三条駅発・会場行き [帰り] 20:45会場発・燕三条駅行き
新発田会場 [行き] 13:30新潟駅発・新発田駅経由・会場行き [帰り] 20:00会場発・新発田駅経由・新潟駅行き

新型コロナウイルス
感染症対策につきまして

感染の疑いのある方、体調のすぐれない方はご来場をお控えください。ご来場時検温させていただきます。発熱のある方は参加をお断りさせていただきます。食事以外の時間はマスク着用および咳エチケットの励行にご協力をお願いいたします。会場入室時の手指の消毒にご協力をお願いいたします。また、会場は座席の間隔を十分にとり、消毒・換気を徹底いたします。調理人やスタッフは2週間前から検温などを行い、健康管理に努めます。ウイルス感染症の拡大状況によって、開催を見直し中止する場合がございます。



主 催 (公社) 新潟県観光協会

お問い合わせ

NIIGATAプレミアムダイニング事務局 (株式会社 新潟日報事業社 内)
TEL 025-383-8025 (平日 9:30～17:00)