

JTB 旅の過ごし方
～ 星の海に浮かぶ ビストロ ～
佐渡ドンデン高原
プレミアムナイトツアー

実施期間 2023年6月～11月

ドンデン高原ロッジ自然リゾート

メニュー（ご夕食）

アミューズブーシュ（一口のお料理）

ドンデン高原より望む天空の夜空と共に 一口のお愉しみを

オードヴル（前菜）

佐渡 ～ 海と土の恵み～ “オードヴル バリエーション”

パスタ（麺類）

シェフの気まぐれパスタ（食材の入荷状況にて決定致します）

ポアソン（お魚料理）

佐渡近海で水揚げされたシーフード “フイヤベース仕立て” ドンデン高原ロッジスタイル

ヴィヤンド（お肉料理）

希少 佐渡牛のオリーブオイル焼きと佐渡産彩り野菜を散りばめて
ムッシュ藤田が手塩にかけて育てた “ローズマリー” の香るソースベルシーと共に

デザート（菓子）

“シェフのインスピレーション”
佐渡産食材で仕立てたデザート盛り合わせ

名物ドンデン珈琲または紅茶

ドンデン高原ロッジ自然リゾート

料理長

飯塚恭弘

JTB 旅の過ごし方
～ 星の海に浮かぶ ビストロ ～
佐渡ドンデン高原
プレミアムナイト
ペルセウス座流星群ツアー

実施期間 2023年7月17日～8月24日

ドンデン高原ロッジ自然リゾート

メニュー（ご夕食）

アミューズブーシュ（一口のお料理）

ドンデン高原より望む天空の夜空と共に 一口のお愉しみを

オードヴル（前菜）

佐渡の 海と土の恵み “ オードヴル バリエーション ”

パスタ（麺類）

シェフの気まぐれパスタ （食材の入荷状況にて決定致します）

ポアソン（お魚料理）

佐渡近海で水揚げされたシーフード “ ブイヤベース仕立て ” ドンデン高原ロッジスタイル

ヴィヤンド（お肉料理）

希少 佐渡牛のオリーブオイル焼きと佐渡産彩り野菜を散りばめて
ムッシュ藤田が手塩にかけて育てた “ローズマリー” の香る ソースベルシーと共に

デザート（菓子）

“ シェフのインスピレーション ”
天空の夜空に駆け巡るペルセウス座流星群をイメージ
ドンデン高原ロッジスタイル

名物ドンデン珈琲または紅茶

ドンデン高原ロッジ自然リゾート

料理長

飯塚恭弘