【日程】

1日目

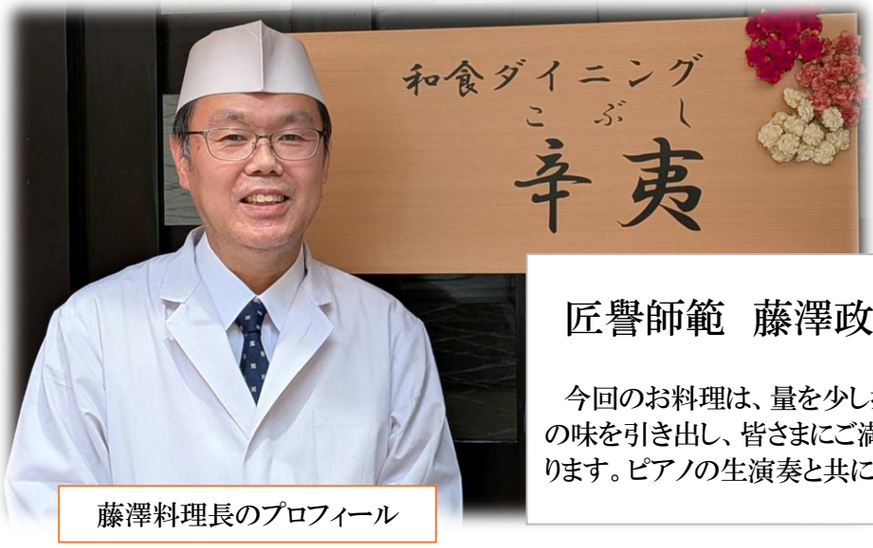
13:00～13:30	アクアーレ長岡　受付
13:35	アクアーレ長岡　発
13:50	江口だんご　着（新潟県長岡市宮本東方町52-1）
14:00～15:30	串団子作り体験・試食　お買い物
15:30	江口だんご　発
15:45	アクアーレ長岡着（チェックイン）
16:00～17:00	フリータイム（入浴等）
17:00～18:30	夕食（グループ単位）　♬ピアノ生演奏
18:40	ロビー集合
18:45	アクアーレ長岡　発
19:15	もみじ園　着（新潟県長岡市朝日600）
19:15～20:00	もみじ園ライトアップ散策 （小雨決行　荒天時は散策中止） ※傘、雨具、長靴などをお持ちいただくと安心です
20:00	もみじ園　発
20:30	アクアーレ長岡　着（入浴等） ※大浴場は22:00迄となります

※和菓子体験に
ご準備いただく物はありません

藤澤料理長監修
レストランスタッフ考案
オリジナルカクテルもお楽しみに♬

2日目

7:00～9:00	朝食（グループ単位）
10:00	※大浴場は6:00～9:00迄となります チェックアウト（以後、休館日となります）



藤澤料理長のプロフィール

夕食のお料理
「美味もみじ会席」について
教えてください

匠譽師範　藤澤政之　料理長

今回のお料理は、量を少し抑えて、秋の海、山、里の食材を厳選し、素材本来の味を引き出し、皆さまにご満足いただけるよう盛り付けにもこだわった料理となります。ピアノの生演奏と共に贅沢な時間をお過ごしください。

19歳で「築地玉寿司」の門を叩き、料理人としての歩みをスタート。寿司割烹で研鑽を積み、日本料理店にて料理長を歴任。28歳という若さでアクアーレ長岡の料理長に就任いたしました。

確かな技術と伝統を重んじながらも、常に新しい日本料理の可能性を追求。2026年3月には第35回 全国日本料理コンクールの郷土料理部門において、文部科学大臣賞を受賞。翌4月には、長年の功績と優れた技術が認められ匠譽師範の称号を授与されました。

＜ご予約・お問合せ＞ アクアーレ長岡　TEL. 0258-47-5656　〒940-2147 長岡市新陽2丁目5番地1（国営越後丘陵公園となり）