

**The 5th International Congress on Natural Sciences with
Sisterhood Universities**

ICNS2024 Sunset Cruise & Banquet

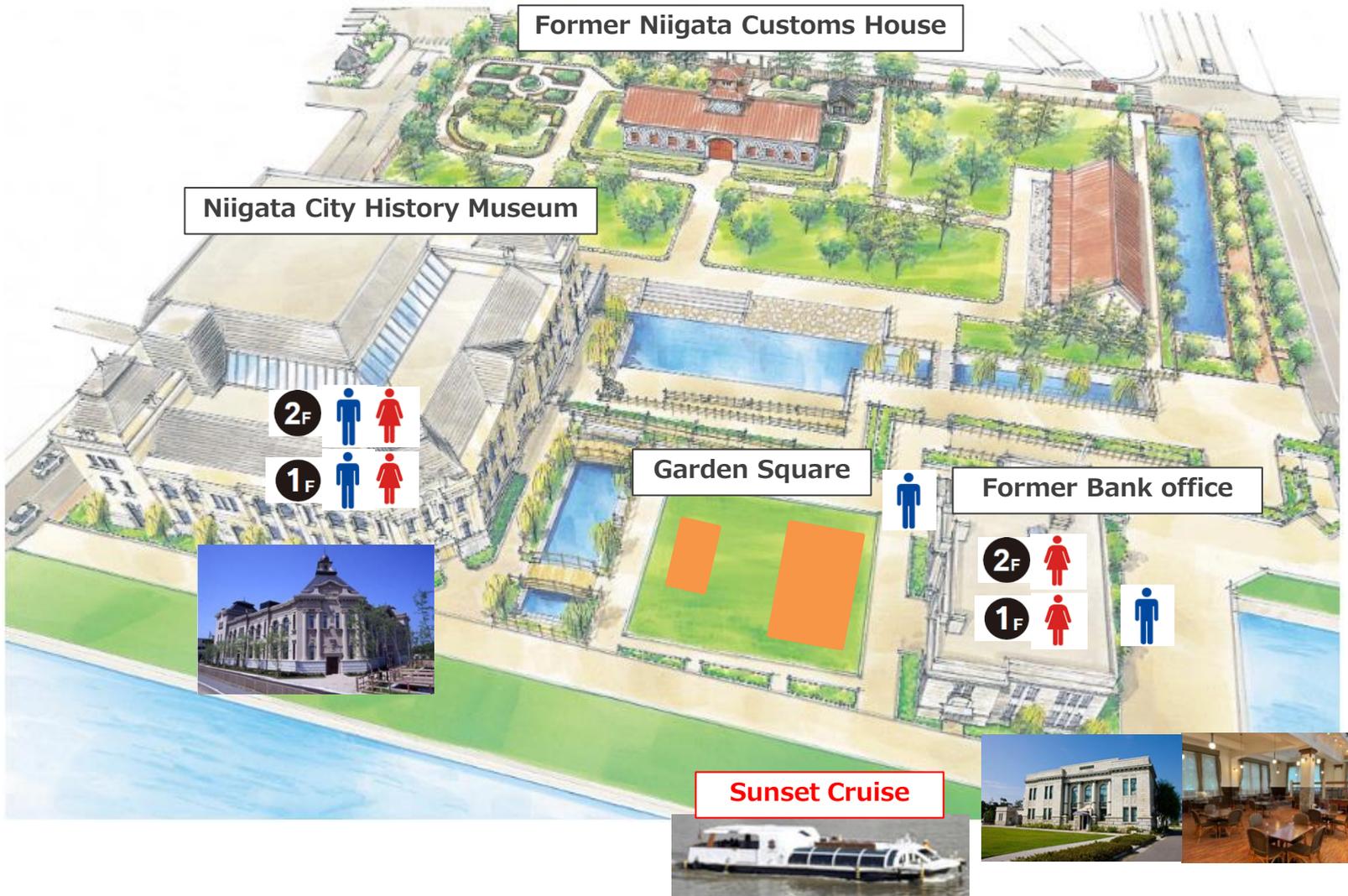
Program

Date: September 27(Fri) 2024

At Former Bank office (restaurant) and Garden Square

15:00	Move to Sunset Cruise & Banquet by Bus
16:00 - 17:00	Niigata City History Museum Tour
17:00 - 18:00	Sunset Cruise on the Shinano River
18:00 - 18:15	Niigata's Furumachi Geigi with elegant performance
18:15	Opening Ceremony at Garden Square
18:20	~ enjoy party ~ Seasonal dishes , Niigata's Sake , attraction
18:30 - 18:35	Student Awards Ceremony
19:00 - 19:15	Niigata Bandai Taiko (Japanese drum)
19:20 - 19:50	Niigata Jazz Live
19:50	Closing Ceremony at Garden Square
20:00	Return to Hotels by Bus

Minatopia Niigata City History Museum Area Map



ICNS2024 MENU

〈ピンチョス Pinchos〉

- 五泉の里芋とコンソメジュレ
Taro(grown in Gosen-city) with consomme jelly
- フォアグラのコンフィと佐渡産黒無花果
Foie gras confit with fig(grown in Sado)
- 秋茄子と鰯のオイルサーディン
Confit de sardines with autumn eggplant
- 津南産舞茸とカラスミ
Maitake mushroom(grown in Tsunan) with dried mullet roe
- にいがた和牛ジャーキーと和牛コーンビーフ
Niigata wagyu beef jerky with wagyu corned beef
- 南魚沼産生ハムとフルーツ取り合わせ(ライブキッチン)
Prosciutto(produced in Minami-uonuma) and fruits assortment

〈野菜コーナーVegetables〉

- 松田農園採れたてハーブと旬野菜取り合わせ
Freshed picked herbs and seasonal vegetables assortment
- 秋野菜のカポナータ
Autumn vegetabels caponata
- 豆腐と県産茸のガーリック風味
Tofu and Niigata mushroom with garlic flavor
- 大豆ミートのボロネーゼスパゲッテニ(ライブキッチン)
Soy meat spaghetti bolognese
- 北区特産しるきーもの冷製ポタージュ
Shirukiimo(sweet potato) cold soup

〈シーフードコーナー Seafood〉

- 佐渡銀鮭のミキュイ コトヨワイン醤油のバターソース
Sado silver salmon mi cuit with butter sauce made from Kotoyo wine
- 真鯛の塩パン包み焼き ソースベアルネーズ(ライブキッチン)
Red sea bream wrapped in salt bread with béarnaise sauce
- 佐渡沖真鱈とパプリカのピスカイヤ風
Sado cod fish and bell pepper in Biscaian style

〈ミートコーナー Meat dish〉

- 越乃黄金豚ソーセージと自家製シュークルート
Sausages(Koshino-koganebuta) and home-made sauerkraut
- 越乃鶏の TERIYKI バルサミコのアクセント
Grilled chicken(Koshino-dori) with Teriyaki-sauce with balsamic vinegar
- ローストビーフ 温野菜添え又はステーキ(ライブキッチン)
Roast beef with steamed vegetables or Steak
- 十日町蕎麦 Hegi soba noodles
- 旬のフルーツ取り合わせ Seasonal fruits assortment
- ピオーネ、越乃栗おけさ柿など
Pione grapes, fig(Koshi-no-shizuku), Japanese persimmon(Okesa-kaki)
- 季節のタルト 2種 Seasonal fruits tart

新潟地酒コーナー(新潟市酒蔵十三蔵)

local sake from 13 breweries in Niigata City.

今代司酒造 Imayo Tsukasa Sake Brewery		今代司 純米吟醸 Imayo Tsukasa Junmai Ginjo
石本酒造 ISHIMOTO SAKE BREWERY		越乃寒梅 純米大吟醸 無垢 Koshi no Kanbai Muku Junmai Daiginjo
高野酒造 Takano Sake Brewery		高野 水の都 柳都 純米大吟醸 Takano MizunoMiyako Ryuuto Jyunmai Daiginjo
塩川酒造 Shiokawa Sake Brewery		塩川 Cowboy Yamahai 山麩原酒 Sshiokawa Cowboy Yamahai Yamahaigennshu
DHC酒造 DHC Sake Brewery		越乃梅里 新潟限定 純米原酒 Koshi no Bairi Niigata Gennteijunmaigennshu
笹祝酒造 Sasaiwai Sake Brewery		笹祝 吟造り純米酒 Sasaiwai Gintsukuri Junmai
峰乃白梅酒造 Minenohakubai Sake Brewery		峰乃白梅 純米大吟醸 Minenohakubai Junmai Daiginjo
越後酒造場 Echigoshuzoujo Sake Brewery		越乃八豊 純米大吟醸 Koshi no happou Junmi Daiginjo
越後鶴亀 EchigoTsurukame Sake Brewery		越後鶴亀 純米吟醸 Echigo Tsurukame Junmai Ginjo
樋木酒造 Hiki Sake Brewery		鶴の友 上白 Tsuru no Tomo Jouhaku
朝妻酒造 Asaduma Sake Brewery		朝妻 越乃風雪 純米吟醸 Asaduma Koshi no Fuusetsu Junmai Ginjo
LAGOON BREWERY		翔空 SAKEマルゲリータ Amber Shoukuu Sake Margherita Amber
村祐酒造 Murayuu Sake Brewery		村祐 茜ラベル Murayuu Akane Label