

日本料理 レストラン **静香庵**

●Lunch / 11:30am.~2:30pm. (LO / 2:15pm.)
●Dinner / 5:00pm.~9:00pm. (LO / 8:30pm.)

TEL.025-228-6171 Eメール seikoan@ni-grand.co.jp

新潟懐石【春】

■期間 / 3月1日(水)~4月30日(日) [2名様より承ります]

お1人様 **12,000円**(税・サ込)

- 先付 県産春菜と車海老 帆立の黄身酢掛け
- お造り 県産醤油【舞土の実り】で味わう本日のお造り3種
- お椀 佐渡若芽・蛤・筍の若竹椀
- 強香 新潟沖鮑のバター醤油焼き
- 酢物 県産野菜と桜鱈の酢メ 蒸し鮎のサラダ仕立て
- 油物 桜海老のかき揚げ 県内産ふきのとうの天婦羅
- 温物 県産卵を使ったすっぽんのロワイヤルフカヒレ鍋かけ
- お食事 【新之助】御飯 浅利の時雨煮 菰味噌 味噌汁 香の物
- 水菓子 越後姫 豆乳プリン 黒蜜 きな粉

+2,200円

グourmetディナーをご注文いただいたお客様に限り、追加2,200円にて「黒毛和牛ステーキ(60g)」をご用意いたします。

オプション

海の幸御膳

■期間 / 通年

お1人様 **2,000円**(税・サ込)

数量限定 1日限定 15食

季節のグourmetディナー

旬の桜鯛と桜鱈を味わう

■期間 / 3月1日(水)~4月30日(日) [2名様より承ります]

お1人様 9,504円相当 **6,000円**(税・サ込)

- 先付 うすい豆腐
- お造り 桜鯛と本日の1種
- 焼物 帆立の木ノ芽田楽焼き・梅福庵焼き・焼菊
- 蒸物 鱈の桜蒸し
- 油物 車海老と山菜の天婦羅
- 食事 海の幸 山の幸のちらし風ご飯
- 水菓子 豆乳プリン

※各種会員割引対象外となります。

フランス料理 レストラン **Bellevue**

●Lunch / 11:30am.~2:30pm. (LO / 2:15pm.)
●Dinner / 5:00pm.~9:00pm. (LO / 8:30pm.)

TEL.025-228-6170 Eメール bellevue@ni-grand.co.jp

新潟米リゾットとピラフの競演

■期間 / 3月1日(水)~4月30日(日)

サーロインステーキピラフ

- 本日のスープ・サラダ
- 「サーロインステーキピラフ」
- 本日のデザート コーヒー又は紅茶

お1人様 **2,200円**(税・サ込)

フォアグラと深雪もち豚の酒米リゾット

- 本日のスープ・サラダ
- 「フォアグラと深雪もち豚の酒米リゾット」
- 本日のデザート コーヒー又は紅茶

お1人様 **1,800円**(税・サ込)

季節のグourmetディナー

オマール海老・雪室熟成牛・ホワイトアスパラガス

■期間 / 3月1日(水)~4月30日(日) [2名様より承ります]

お1人様 9,504円相当 **6,000円**(税・サ込)

- アミューズ
- 国産ホワイトアスパラガスと帆立貝のミモザサラダ
- グリーンピースのクリームスープ
- オマール海老と筍のブランドニエール
- 雪室熟成牛サーロインの青胡椒ソース
- 越後姫のバティシエ特製デザート
- パン・コーヒー

グレードアップ! +2,000円

国産ホワイトアスパラと帆立貝のミモザを「ホワイトアスパラと鮑のソテー」に変更いたします。

中国料理 レストラン **慶楽**

●Lunch / 11:30am.~2:30pm. (LO / 2:15pm.)
●Dinner / 5:00pm.~9:00pm. (LO / 8:30pm.)

TEL.025-228-6172 Eメール keiraku@ni-grand.co.jp

《酸》《辣》ランチフェア

■期間 / 3月1日(水)~4月30日(日)

酸っぱい・辛い・美味しいが一体になったオリジナル料理や黒酢などを使ったランチセットをご用意いたしました。

- 酸辣湯麺
- 黒酢炒飯
- 海老と野菜の甘酢揚げおこげ

1,100円~(税込)

ランチセット

- 黒酢の豚豚ランチ
- 若鶏の朝天辣椒炒めランチ
- 海老の衣揚げ 甘酢ソース
- 副菜・点心・ご飯又は中華粥・スープ・デザート付

1,500円~(税込)

季節のグourmetディナー

赤城牛・フカヒレ・大海老・桜鱈

■期間 / 3月1日(水)~4月30日(日) [2名様より承ります]

お1人様 9,504円相当 **6,000円**(税・サ込)

- 本日の特選冷菜盛り合わせ 懐石仕立て
- 大海老と桜鱈・スワイ蟹爪の蒸し物料理
- フカヒレの姿煮 雲丹と蟹のクリアソース
- 赤城山麓牛のチャイナタリータ 山葵ソース
- 桜海老と浅利・春キャベツのあっさり塩スープ麺
- 濃厚紫芋の特製プリン

+2,000円

グourmetディナーをご注文いただいたお客様に限り、追加2,000円にて「鮑と春野菜のXO醬炒め」をご用意いたします。

オプション

- フカヒレの姿煮 雲丹と蟹のクリアソース
- 大海老と桜鱈・スワイ蟹爪の蒸し物料理
- 赤城牛のチャイナタリータ 山葵ソース
- 濃厚紫芋の特製プリン

新潟市民芸術文化会館 イタリア料理レストラン **Rivage**

●Lunch / 11:30am.~2:30pm. ●Dinner / 5:00pm.~8:00pm. (ラストオーダー7:30pm.)

■住所 / 新潟市中央区一番堀通町3番地2新潟市民芸術文化会館(りゅーとびあ)3F

■休館日 / 毎月第2・4月曜日

■お問い合わせ / ☎025-224-7022 ■Eメール / rivage@ni-grand.co.jp

夜桜パーティプラン

■期間 / 3月1日(水)~4月30日(日) 前日までの要予約

お1人様 **5,000円**(税込)

多彩なサラダbuffet、サーロインステーキ 2時間食べ放題 + 2時間飲み放題

- 春野菜のパニーニカウダ・ラクレットチーズのピッツァ
- 白身魚のソテー 桜海老ソース
- パルメザンチーズのスパゲティ (目の前で半割したパルメザンチーズの上でスパゲティを仕上げます。)
- 自家製桜風味パンナコッタ

お帰りタクシー付き

行き先:古町、新潟駅、新潟グランドホテル

Delicatessen お惣菜宅配サービス

ディナーセット

■セットスケジュール / ※ホームページにてメニュー内容をご覧ください。

3月1日(水)~10日(金) 「中国料理セット」全4品

- 海老とアスパラの塩炒め
- 回鍋肉
- 梅シラス半炒飯
- なめこ入り中華スープ

3月11日(土)~20日(月) 「日本料理セット」全4品

- 青菜のピリ辛湯浸し
- 和風豚角煮
- 海老の茶碗蒸し
- 鶏目ご飯

3月21日(火)~31日(金) 「西洋料理セット」全4品

- 鱈のアーモンド入りフライ
- 牛肉のランプステーキ
- カニ入りマカロニグラタン
- 海老ときのこのサラダ

ご希望の日にご自宅まで配達いたします

※配達可能エリアは、(旧新潟市・旧亀田町)です。(詳しくは予約時にご確認ください。)

※配達時間の指定はできません。(配達は3:00pm.~6:00pm.の間を予定しております。)

※ホテルにご来館・お受け取りの場合、2-4人前は200円割引、6人前は300円割引させていただきます。

※ご注文は、ご利用日の前日 午後3時までお願いいたします。

●2人前 **2,200円** ●4人前 **4,000円** ●6人前 **6,000円**(各税込)

◆ご予約・お問い合わせ(デリカショップ専用ダイヤル)
TEL.025-228-6108 FAX.025-228-6101

【お電話受付時間】
●月~土曜日 / 9:00am.~6:00pm. ●日・祝日 / 9:00am.~3:00pm.