

2017 季節の特選 グルメディナー


お一人様 9,504 円相当が
6,000 円 (税・サ込)

■期間/3月1日(水)～4月30日(日)

※2名様より承ります。

※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

中国料理 **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

日本料理 *静香庵*
レストラン



●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



●オマール海老・雪室熟成牛・ホワイトアスパラガス

- ・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タニエール
- ・雪室熟成牛サーロインの青胡椒ソース
- ・越後姫のパティシエ特製デザート
- ・パン
- ・コーヒー



●赤城牛・フカヒレ・大海老・桜鱒

- ・本日の特選冷菜盛り合わせ 懐石仕立て
- ・大海老と桜鱒・ズ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クリアータ 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



●旬の桜鯛と桜鱒を味わう

- | | |
|-----|------------------------|
| 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
鱈柚庵焼き・焼筍 |
| 蒸物 | 鱒の桜蒸し |
| 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 若竹椀 |
| 水菓子 | 豆乳プリン |

〈グレードアップ〉

グルメディナーをご利用いただいたお客様に限り、追加 2,000 円にて国産ホワイトアスパラガスと帆立貝のミモザを「ホワイトアスパラと鮑のソテー」に変更致します。



〈オプション〉

グルメ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〉

グルメ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。



TEL025-224-7022

- Lunch/11:30am.～2:30pm.(LO/2:15pm.)
- Dinner/5:00pm.～8:00pm.(LO/7:30pm.)

季節のグルメディナー ウニ、国産牛、いちご

お一人様 4,320 円相当⇒**3,000 円** (税込)

〈メニュー内容〉

- ・海老とマッシュルームのアヒージョ
- ・ウニとズワイカニクリームパスタ
- ・国産牛ロース肉のクリアータ ジャガイモのグラタン添え
- ・いちごのスープ パニラアイス添え
- ・フォカッチャ
- ・コーヒー

〈オプション〉

グルメディナーをご注文いただいたお客様に限り、追加料金1,000円にて「ラクレットチーズ(黄金豚のソーセージ、温野菜)」をご用意いたします。



★特典★

お帰りタクシー付き(古町、新潟駅、新潟グランドホテル)

■期間/3月1日(水)～4月30日(日)

※4/1 からメニュー内容が変更となります。

※2名様より承ります。

※各種会員割引は対象外とさせていただきます。