

季節のグルメチケット～秋色菜譜～

『秋の恵み』と『厳選食材』の美食グルメ

●期間/9月1日(金)～11月30日(木)

●金額/お一人様9,504円相当が
→6,000円(税・サ込)

※各種会員割引は対象外とさせていただきます。

※11月1日よりメニュー内容が変わります。

フランス料理
レストラン *Bellevue*

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

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



中国料理
レストラン **慶 楽**

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

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



日本料理
レストラン *静香庵*

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

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



フォアグラ・松茸・仙台牛

- ・赤ピーマンムース トマトのクーリ
- ・フォアグラのソテー 栗のリゾット
ジロール茸フリカッセ
- ・松茸ロワイヤル スダチの香り
- ・帆立貝柱とラングスティーヌの
クレベネットソースピスター
- ・仙台牛ランプベッパーステーキ 旬のお野菜を添えて
- ・マロン最中
- ・パティシエ秋の特製ガトー
- ・パン ・コーヒー



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+2,500円にて、仙台牛ランプベッパーステーキを「仙台牛サーロインのステーキ」に変更いたします。



オマール海老鍋と黒毛和牛

- ・秋の味覚冷菜銘々盛り
- ・秋鮭ときこの香味蒸し
- ・オマール海老と生帆立、ズワイ蟹の豪華鍋仕立て
- ・黒毛和牛サーロイン 秋野菜の炒め
- ・浅利と干し海老の特製おこわ
- ・濃厚安納芋のプリン



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+2,000円にて、「ふかひれ胸びれとずわい蟹の特製醤油煮込み」をご用意いたします。



秋の魚菜・新潟県産和牛・松茸

- ・先付 南京豆腐 ベツ甲飴かけ
- ・前菜 季節のお浸し 野菜寿司 秋刀魚柚幽庵焼き
秋の果物白和え 他
- ・お椀 松茸の土瓶蒸し 海老葛打ち 帆立
- ・造り 本日のお造り3種盛り
- ・強肴 新潟県産和牛サーロインステーキ
- ・油物 茸の天婦羅
- ・焼物又は煮付 鯛の柚庵焼き 又は 金目鯛煮付
- ・食事 【新之助】御飯又は茶漬け又は蕎麦
- ・水菓子 自家製杏仁豆腐 無花果コンポート



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+2,500円にて、「鮑のバター焼き」をご用意いたします。



新潟市民芸術文化会館 **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(9号～10号)3F
●休館日/毎月第2・4日曜日
●お問い合わせ/☎025-224-7022 ●Eメール/rivage@ni-grand.co.jp



リニューアルオープン記念企画 ～赤ハブリカ・鮑・国産牛～

- 期間/9月8日(金)～10月31日(火)
- 金額/お一人様4,320円相当⇒3,000円(税込)
- ※チケット1枚で2名様ご利用いただけます。
- ※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。

★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



-Menu- ★9/8～9/30の間は平日女性限定2時間フリードリンクをサービスいたします★

- ・赤ピーマンのムース トマトクーリー添え
- ・デザート
- ・アワビと権茸のステーキ
- ・パン
- ・国産牛ロース肉のタリアータ
- ・コーヒー
- ・季節のサラダ



ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル

〒951-8052 新潟市中央区下大川南通3/町2230番地
http://www.ni-grand.co.jp E-mail info@ni-grand.co.jp

TEL(025)228-6111 (大代表)