

涼やかさとともに、目にも鮮やかな初夏の宴



ランチ 冷涼祭麺～冷やし麺祭り～ 全6種類 ■期間/6月1日(金)～8月31日(金)

- ①元祖あかけ冷やし麺 海鮮盛り 1,500円
- ②海老と夏野菜の塩冷やし麺 爽やかレモン風味 1,500円
- ③鶏肉と夏野菜のスパイシーカレー冷やし麺 1,400円
- ④五目冷やし麺 1,400円
- ⑤特製秘伝タレ 冷やし担々麺 1,300円
- ⑥トマトスープ冷やし麺 (限定商品) 1,200円

ディナー 清涼初夏 【美肌・夏バテ防止・からだも喜ぶ涼感ディナー】
■期間/6月1日(金)～7月31日(火) [2名様より承ります]
・涼を呼ぶ特選冷菜銘々盛り ・ビタミン豊富な南瓜とフカヒレのスープ
・帆立、鮎、夏野菜の揚げ物料理 ・海老、マテ貝の塩レモン炒め
・黒毛和牛のスタミナチャイニーズステーキ
・蒸し鶏、おくら、めかぶのあっさり冷やし麺
・慶楽特製夏まかんゼリー **お1人様 8,000円**



■期間/6月1日(金)～8月31日(火) [2名様より承ります]
「90分のオーダーバイキングと飲み放題」
(お料理) ・慶楽25種類オーダーバイキング
(お飲み物) ・生ビール ・紹興酒 ・果実酒 ・ハイボール **お1人様 6,000円**
・ソフトドリンク 他

繊細さの織り成す、初夏の味覚



ディナー 庵懐石【大車海老・鱧・にいがた和牛】 ■期間/6月1日(金)～7月31日(火)
・前菜 枝豆腐、海月と胡瓜の梅酢、芝海老唐揚げ、真丈蒸し、煮穴子の小袖寿司、鮎の酒蒸し
・お椀 鮎と夏野菜の醤油仕立ての吸物
・造り 本日の3種
・焼物 大車海老塩焼、鱧の利休焼
・油物 海老真丈・帆立・夏野菜の天婦羅
・番の物 もずく酢、水蛸、レタス、土佐酢ゼリー
・強肴 にいがた和牛サーロインステーキ
・食事 新之助御飯 or かけそば
・水菓子 トマトのコンポート **お1人様 7,800円**

ランチ 旬菜新潟点心 ■期間/6月1日(金)～7月31日(火)
・先付 岩船もずく酢、水蛸、胡瓜、蒸し物 南蛮海老と小柱の茶碗蒸し、枝豆すり流し
・焼物 枝豆豆腐、鮎と茄子の南蛮漬、新 潟沖鱈一塩焼、帆立の神楽南蛮味、水菓子 水羊羹 県産フルーツ添え
・揚げ物 枝豆豆腐、鮎と茄子の南蛮漬、新 潟沖鱈一塩焼、帆立の神楽南蛮味、水菓子 水羊羹 県産フルーツ添え
・焼物 枝豆豆腐、鮎と茄子の南蛮漬、新 潟沖鱈一塩焼、帆立の神楽南蛮味、水菓子 水羊羹 県産フルーツ添え
・揚げ物 枝豆豆腐、鮎と茄子の南蛮漬、新 潟沖鱈一塩焼、帆立の神楽南蛮味、水菓子 水羊羹 県産フルーツ添え
・焼物 枝豆豆腐、鮎と茄子の南蛮漬、新 潟沖鱈一塩焼、帆立の神楽南蛮味、水菓子 水羊羹 県産フルーツ添え
・揚げ物 枝豆豆腐、鮎と茄子の南蛮漬、新 潟沖鱈一塩焼、帆立の神楽南蛮味、水菓子 水羊羹 県産フルーツ添え
お1人様 3,600円



■期間/6月1日(金)～7月31日(火)
・先付 鱧と茄子の南蛮漬、しし唐、針若荷
・前菜 県産蒸し鮎と芽かぶトロトロ漬、水蛸と水菜の和風マリネ、のど黒酢小袖寿司
・お椀 枝豆のすり流し、新潟沖白身魚の葛打ち
・造り 新潟沖本日の3種
・焼物 新潟沖甘鯛の一塩焼、帆立バター焼き
・油物 新潟名物海老真丈、県産鮎の天婦羅、笹川流れ藻塩 **お1人様 12,000円**
・強肴 にいがた和牛ステーキ
・ヒレ又はサーロイン
・食事 新之助御飯 or ぶりのそば
・水菓子 枝豆のアイスクリーム、県産フルーツ

県産夏野菜が彩る初夏のひととき



ディナー にいがたフレンチ【初夏】 ■期間/6月1日(金)～7月31日(火)
・一口のお楽しみ
・海の幸のブレッセ
・新津のハーブ畑からのほろにがミモザサラダ
・県産夏野菜とムール貝のバジルスープ
・真鯛に桜海老を乗せてグリレ
・新発田のアスパラと新之助ソリットを添えて
・蒲原牛フィレ肉のロティ
・シェリービネガースソース 山菜のアクセント
・アントメントデザート
・パン
・雪室珈琲 **お1人様 8,000円**

ディナー ベルビュービアプラン ■期間/6月1日(金)～8月31日(火) [2名様より承ります]
(お料理) ・アンガスビーフ フリーカットステーキ食べ放題 (90分) (150g～450gで好きなグラム数をお選びいただけます)
・シーザーサラダ ・フランス産チーズ 他3品
(お飲み物) ・スパークリングワイン ・生ビール ・ワイン(白・赤) ・カクテル ・ソフトドリンク **お1人様 6,000円**



■期間/6月1日(金)～7月31日(火)
・一口のお楽しみ ・ロメインレタスのシーザーサラダ ・冷製クリームスープ
※メインディッシュを下記より1品お選び下さい(お肉料理またはお魚料理)
① テンダーロインとフォアグラのトリュフソース
② ホタテ貝柱、トリュフのロンドとフォアグラのソテー
・パン又はライス ・パティシエ特製デザート ・コーヒー又は紅茶 **お1人様 3,600円**

新潟市民芸術文化会館 **Rivage** リヴァージュ

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

ディナー リバージュビアホールプラン
■期間/6/1(金)～9/20(木)まで [前日までの要予約]
2時間 食べ放題 + 2時間 飲み放題
牛サーロインステーキ/ズワイガニ <他料理7品付>
エビスビール/風味爽快ニシテ 樽詰スパークリングワイン
イタリアンソーダー 他 **お1人様 6,000円**

■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(りゅうとびあ)3F ■休館日/毎月第2・4曜日はお問い合わせ ☎025-224-7022 ■Eメール/rivage@ni-grand.co.jp

Delicatessen お惣菜宅配サービス

「西洋料理セット」の盛り付け例です。
ディナーセット
6月1日(金)～6月10日(日)【中国料理セット】全4品
棒棒鶏/牛肉入り麻婆豆腐/カニ玉/二種点心盛り合せ **2人前 2,200円**
6月11日(月)～6月20日(水)【日本料理セット】全4品
金目鯛の煮おろしかけ/牛肉の有馬煮/帆立茶碗蒸し/切干大根 **4人前 4,000円**
6月21日(木)～6月30日(日)【西洋料理セット】全4品
クラムチャウダースープ/イトヨリ鯛のオープン焼き/豚ヒレ肉のピカタ/シラス入り根菜サラダ **6人前 6,000円**

◆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
※ホームページにてメニュー内容をご覧いただけます。
◆お電話受付時間 月～土曜日/9:00am.～6:00pm. 日・祝日/9:00am.～3:00pm.
※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3:00pm.～6:00pm.の間を予定しております。)
※ホテルにご来店・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。

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

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

フランス料理レストラン **Nielsen's**
●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

新潟市民芸術文化会館 3階 **Rivage**
新潟市民芸術文化会館 2階 **Sailing Café**
東京表参道 新潟館スエズ **静香庵**
メディアシップ 19階 **SEIKOAN**
ティールラウンジ **スーパークル**
メンバーズバー **涵養倶楽部**

新潟三越デリカショップ **ピタロクランド**
新潟伊勢丹デリカショップ **中華総菜**
中国料理 **慶楽**
日本料理 **静香庵**

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通3/町2230番地
TEL.025-228-6111 (大代表)
<http://www.ni-grand.co.jp>
※表示金額は全て消費税・サービス料込となっております。