

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/11月1日(木)～11月30日(金)

●金額/お一人様9,504円相当が→7,000円(税・サ込)

※各種会員割引は対象外とさせていただきます。

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 *Seikoan*

●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

にいがたフレンチ～晩秋～

- 一口のお楽しみ
- 新潟産燕のマリネをまとったズワイガニと根セロリのレムラード
- 五泉産帛乙女のブルーテとフォアグラのポワレ
- オマール海老とムール貝のヴァブール
新潟やわ肌ねぎカルディナル風
- 雪室熟成牛サーロインステーキ
新之助のライスガレット
- 安田ヨーグルトのクレームダンジュ
- パティシエ特製デザート
- パン ・雪室珈琲



～秋華絢爛～三陸産干し鮑と蒲原牛

- 慶楽特製 冷菜の盛り合わせ
- 海老と文甲烏賊の雲丹炒め
- 日高産 鮭と茸の蒸し物
- 三陸産 干し鮑のオイスターソース
- 蒲原牛の香味焼き 冬野菜を添えて
- 浅蜆とシラスのスープチャーハン
- 濃厚安納芋のプリン



～のどぐる蟹 にいがた和牛～

- 先付 ズワイ蟹と湯葉ゼリーがけ 胡麻豆腐
- お椀 蟹真丈の清まし仕立て
- 向付 新潟近海2種と他1種
- 温物 海老芋と真鱈の蟹餡かけ
- 焼物 のど黒西京焼き
にいがた和牛サーロインステーキ
- 食事 新米「新之助」、香の物、味噌汁
- 水菓子 新潟県産洋梨のコンポート



新潟県民芸術文化会館

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り3番地2新潟県民芸術文化会館(3階～7階)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



りゅーとびあ開館20周年企画 季節のグルメディナー～フォアグラ・国産牛・いちじく～

- 期間/11月1日(木)～11月30日(金)
- 金額/お一人様4,320円相当→3,500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。

Menu-

- ハンガリー産フォアグラのソテー フランポワーズソース
- 日本海の赤カレイと舞茸のムニエル
- 国産牛のステーキ 茄子のミートグラタン添え
- いちじくのコンポート パンニアイス添え

〈女性限定〉プラス500円で
2時間飲み放題付き

- ・パン
- ・コーヒー