

~ Niigata Grand Hotel Chef de cuisine ~ ~ 旬食材で健康カロリー 美味しくて★大満足 ~

ホテルの味はそのままに、カロリー・塩分控えめの健康メニューをご用意致しました。
「おいしさ」「満腹感」「健康」を余すことなく満たした革新的なレシピで仕上げました。
“食”を通じて社会貢献のお手伝いが出来れば幸いです。



食彩フレンチ

エネルギー 720 kcal
食塩相当量 2.9 g
野菜量 220 g

(通常約 1,200kcal*40%オフ 食塩 4.5g*35%オフ)



Menu 6,500 円 (税サ込) ハーフコース 5,000 円 (税サ込)

ずわい蟹のデリス アボカドソース
とうもろこしの冷製コンソメジュレ
スズキのポワレ 茄子のキャビアカレー風味
テnderロインステーキ グレイビーズソース
海藻サラダ
フルーツマチエドニア 蜂蜜アイス添え
フランスパン ライ麦パン
(魚か肉のハーフコースでも対応させていただきます)

フランス料理レストラン【ベルビュール】

TEL 025-228-6170



ほほえみ御膳

エネルギー 620 kcal
食塩相当量 2.1 g
野菜量 140 g

(通常約 800kcal*20%オフ 食塩 5g*55%オフ)



お品書き 2,500 円 (税サ込)

お造り / 魚のお造り
煮物 / 筑前煮風
油物 / 鶏胸肉・豆腐・彩り野菜の揚げ出し
小鉢 / もずくそば出汁かけ
ご飯 / 新之助ともち麦
吸い物 / 玉子豆腐のお吸い物
香の物 / カリフラワーのカレーピクルス
水菓子 / フルーツ盛り合わせ

日本料理レストラン【静香庵】

TEL 025-228-6171

ボランティア レシピ専門家グループメンバー

糖尿病など生活習慣病の食事療法を「制限ばかりでつらい」から「美味しくて、しかも安心して楽しめる」ものへ。このコンセプトを実現し、地域の健康増進に貢献するために、今回、ボランティアの専門医と管理栄養士が監修し、新潟グランドホテルのご協力を得て“美味しく健康的なメニュー”を開発しました。

専門医

曾根 博仁 先生 (新潟大学大学院医学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 教授)
山田 貴穂 先生 (新潟大学大学院医学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 助教)
宗田 聡 先生 (新潟市民病院 内分泌・代謝内科 科部長)
津田 晶子 先生 (木戸病院 糖尿病センター長・COOP 健康づくりクラブwith 所長)
田村 紀子 先生 (万代内科クリニック 院長)

管理栄養士

堀川 千嘉 先生 (新潟県立大学人間生活学部 健康栄養学科 助教)
長谷川美代 先生 (新潟大学大学院医学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 客員研究員)
山口 朝子 先生 (新潟医療生活協同組合 木戸病院 栄養科 科長)

各メニュー内容の詳細に付きましては、ホームページにて、ご案内させて頂いております。