

新潟グランドホテル30周年記念

- ★30名様以上でペアランチ券1組
又は幹事お一人様ご招待
- ★60名様以上でペアディナー券1組
又は幹事お二人様ご招待

新潟グランドホテル

Niigata Grand Hotel



2018 Spring Party Plan

3/1(Thu)



5/31(Thu)

※写真はイメージです

●各コース共に、お飲物飲み放題。

[ビール・日本酒・ウイスキー・ハイボール・ワイン・焼酎・梅酒・カクテル・ソフトドリンク・ノンアルコールビール]

●10名様以上にてお申し込み下さい。●表示の料金には、室料・サービス料・税金が含まれております。

●飲み放題は、2時間となります。●カラオケやゲームなど多彩な演出が可能です。

西洋料理

お一人様

¥7,000プラン(税・サ込)

【西洋料理(全7品)+飲み放題付き】

- ①オードブルの盛り合わせ
- ②鰯と海老のボンファム風 グラタン
- ③ロールキャベツのグラタン ポロニア風
- ④イトヨリ鯛のムニエル タブナードソース
- ⑤炙り焼きローストビーフ
温野菜添え レフォルソース
- ⑥菜園風スパゲッティ
- ⑦蜂蜜のアイスクリーム MX ベリーと共に



※写真はイメージです

中国料理

お一人様

¥7,000プラン(税・サ込)

【中国料理(全7品)+飲み放題付き】

- ①二種前菜盛り合わせ
- ②海老のチリソース
- ③牛肉とキャベツ カキソース炒め
- ④春捲
- ⑤魚と彩り野菜の甘酢ソースがけ
- ⑥挽肉と高菜のあんかけ炒飯
- ⑦杏仁豆腐 イチゴソースがけ



※写真はイメージです

日本料理

お一人様

10,000プラン(税・サ込)

【日本料理(全9品)+飲み放題付き】

- ①先附 女池菜と子持昆布のお浸し
- ②椀物 鯨沢煮仕立て
- ③造り 季節の二種盛り
- ④焼物 鱈柚庵 みぞれ焼き
- ⑤蒸物 白魚と竹の子若芽の和風ロワイヤル 粉そば飯
- ⑥揚物 海老真丈春巻揚げ レモン 山椒塩
- ⑦酢の物 県北山北産もずく おろし芋 蛸 胡瓜
- ⑧食事 十日町妻有そば
- ⑨水菓子 いちごのミニロールケーキ 越後姫
ホイップクリーム



※写真はイメージです

MIX PLAN -ミックス プラン-

洋中

【洋中(洋4品・中4品)+飲み放題付き】

お一人様

¥7,500プラン(税・サ込)

- ①オードブルの盛り合わせ(洋)
- ②海の幸と青菜のオープン焼き スペイン風(洋)
- ③海老・卵・春キャベツの辛子炒め(中)
- ④麻婆豆腐(中)
- ⑤魚と彩り野菜のニラソースがけ(中)
- ⑥炙り焼きローストビーフ
温野菜とわさびクリーム添え(洋)
- ⑦ジャコと菜の花のあんかけ炒飯(中)
- ⑧季節のフルーツ(洋)

和洋

【和洋(和3品・洋5品)+飲み放題付き】

お一人様

¥8,500プラン(税・サ込)

- ①オードブルの盛り合わせ(洋)
- ②造り 季節の二種盛り(和)
- ③海の幸と野菜のオーブオイル炒め(洋)
- ④チキンとグリーンアスパラのトマト風味グラタン(洋)
- ⑤酢の物 県北山北産もずくの酢の物
おろし芋 蛸 胡瓜(和)
- ⑥ビーフステーキ 温野菜添え エシャロットソース(洋)
- ⑦食事 十日町そば(和)
- ⑧季節のフルーツ カaramelアイスクリーム添え(洋)

和洋中

【和洋中(和3品・洋2品・中3品)+飲み放題付き】

お一人様

¥9,500プラン(税・サ込)

- ①先附 芽株とろろ ホタルイカ(和)
- ②海老と青梗菜 ガーリック炒め(中)
- ③造り 季節の三種盛り(和)
- ④蒸物 白魚と竹の子 若芽の茶碗蒸し 蟹餡(和)
- ⑤豚肉と春キャベツ辛子味噌炒め(中)
- ⑥牛サーロインステーキ 温野菜添え 和風オニオンソース(洋)
- ⑦カニと菜の花のあんかけ炒飯(中)
- ⑧サクラのロールケーキ 蜂蜜アイスクリーム添え(洋)



ウォーターフロント & ナイスビュー

新潟グランドホテル

●上記プランのご予約・お問合せは、025-228-6113(宴会予約直通)

〒951-8052 新潟市中央区下大川前通3/町2230番地

TEL025-228-6111(大代表) FAX025-228-0735 <http://www.ni-grand.co.jp>