

季節の特選 **グルメディナー**
 ■期間/2019.9/1日~10/31日

通常価格 **9,504円**のコースメニュー ▶ お1人様

7,000円 (税・サ込)

※特別企画の為、各種会員割引は対象外とさせていただきます。

黒毛和牛・海鮮を豊かな秋の実りとともに

【秋華饗宴】 全7品



- ・茄子海味 紋甲イカ、ツブ貝、クラゲ、秋茄子の冷菜
- ・雲吞魚翅湯 フカヒレ、蟹入りワンタンのスープ
- ・香蒸扇貝 撥付ホタテの香味蒸し
- ・乾焼有頭蝦 天然有頭海老のチリソース仕立て
- ・特式和牛排 黒毛和牛ロースと秋野菜のX・O醬炒め
- ・鮭魚炒飯 県産こしひかりの鮭きのこチャーハン
- ・濃厚杏仁豆腐 濃厚杏仁とうふ〜巨峰をのせて〜

お1人様 **7,000円**
(税・サ込)

中国料理レストラン **慶楽**

〜実りの秋〜にいがた和牛・のどぐろを食す

【グルメ懐石】 全7品



- ・前菜 柿の素のお浸し、湯葉豆腐
- ・お碗 甘鯛と舞茸の土瓶蒸し
- ・お造り 新潟近海より本日の2種盛り
- ・焼物 のどぐろの西京焼き、かますの幽庵焼き
- ・温物 にいがた和牛と里芋、車麩のすき焼き風煮込み
- ・お食事【新之助】御飯、銀鮭、鮭子醤油漬
- ・水菓子 無花果のコンポート

お1人様 **7,000円**
(税・サ込)

日本料理レストラン **静香庵**

豊浦牛と秋の食材を味わう

【にいがたフレンチ】 全9品



- ・一口のお楽しみ
- ・魚沼より八海山サーモンと無花果のサラダ
- ・コンソメスープ 旬の蓮根と新潟近海南蛮海老のクネルを浮き身に
- ・帆立貝柱のポワレ 魚沼の大黒本しめじとフランス産ジロール茸のフリカッセ
- ・和梨のグラニテ
- ・豊浦牛フィレ肉のパイ包み焼き マデラ酒ソース
- ・佐久間梨園のル・レクチュエを使ったタルトとマロンアイス
- ・パン、佐渡バター・雪室珈琲

お1人様 **7,000円**
(税・サ込)

フランス料理レストラン **Alie's**

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 **Alie'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

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前通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)