

新春グルメディナー

～ウインターセレクション～

お一人様 9,504 円相当が

6,000 円 (税・サ込)

■期間/1月1日(月)～3月31日(土)

※3/1 からメニュー内容が変更となります。

お正月ならではの味を
新潟グランドホテルでお楽しみください



新年のおもてなしをお届けします

フランス料理
レストラン *Bellevue*

●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



米沢牛・オマール海老を使った
にいがたフレンチ



- ・一口のお楽しみアミューズ
- ・帆立貝柱、粒貝を冷燻製してデユカとサラダ仕立てに
安田ヨーグルトとホワイトパルサミコ
- ・国産牛テールと県産野菜のポトフ仕立て
- ・オマール海老のカダイフ 深雪もち豚のエッセンス
菜の花とゆり根のピューレ
- ・米沢牛ランプロティ 越後妙高かんざりクリーム
季節野菜添え
- ・アソートメントデザート
- ・パン・雪室コーヒー

中国料理
レストラン *Keiraku*

●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



金目鯛・フカヒレ・にいがた和牛



- ・新春の慶楽特製冷菜 懐石仕立て
- ・フカヒレとズワイ蟹の上湯スープ
- ・金目鯛の蒸し物料理
- ・にいがた和牛ばら肉の特製醤油煮込み
- ・海老と野菜の塩餡かけ 岩船産コシヒカリ
又は 汁そば
- ・新年のお祝い桃饅頭と杏仁豆腐

〈オプション〉
グルメディナーをご注文いただいた
お客様に限り、追加料金 2,000 円
にて「オマール海老の強火塩炒め」
をご用意いたします。



日本料理
レストラン *Seikoan*

●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



海の幸とにいがた和牛を楽しむ



- 前菜 紅白なます 蟹の共和え
- お椀 鱈、海老、帆立の醤油仕立て
- お造り 本日の3種盛り
- 強肴 にいがた和牛サーロインステーキ
- 蒸物 鱈白子、蟹、フカヒレの茶碗蒸し
- 油物 大海老天婦羅と海老真丈
又は
- 焼物 蟹足炙り焼きと鰯の西京焼き
- 食事 新之助御飯・塩引き鮭三平汁 又は 温そば
- 水菓子 黒糖プリン



TEL025-224-7022

●Lunch/11:30am.~2:30pm.(LO/2:15pm.)
●Dinner/5:00pm.~8:00pm.(LO/7:30pm.)

季節のグルメディナー

ズワイガニ、ローストビーフ、越後姫
お一人様 4,320 円相当⇒3,000 円(税込)

■期間/1月4日(木)～3月31日(土)

※3/1 からメニュー内容が変更となります。

※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。

Rivage

〈メニュー内容〉

- ・ズワイガニとトマトのファルシー
- ・花畑牧場のラクレットチーズ
- ・ローストビーフフィノワーズ添え
- ・温かい越後姫のスープ バニラアイス添え
- ・パン・コーヒー

★うれしい特典★

お帰りタクシー付き
(古町、新潟駅、新潟グランドホテル)



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)