

謹賀新年
新潟グランドホテル
が贈る

北海道

食材と海の恵みの新春グルメディナー

お一人様 9,504 円相当が

6,000 円 (税・サ込)

■期間/1月1日(日)~3月31日(金)

※3/1 からメニュー内容が変更となります。

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

中国料理 **慶楽**
レストラン

●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 **静香庵**
レストラン

●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



- 北海道産真ツブのエスカルゴバター焼き
- 北海道産帆立貝柱とフォアグラのソテー 茄子のフォンダン
- 北海道牛テールと冬野菜のポトフ仕立て
- 天然日高銀鮭と蟹ムースパイ包み焼き いくら添え
- かみふらの和牛サーロインのグリエ かみふらクリーム
- 富良野産ハスカップの濃厚アイスとパティシエ特製ガトー
- パン ・ラベンダーティー又はコーヒー

- 北海道産真イカ、北海道産タコを使用した前菜盛り合わせ 懐石風
- 天然日高銀鮭と海老のチリソース仕立て
- 北海道産殻付帆立とツブ貝の香味蒸し
- かみふらの和牛ロース肉の黒胡椒炒め
- 北海道産イクラとずわい蟹のスープ炒飯
- 富良野産ハスカップの杏仁プリン

- 先付 北海道産タコ・ずわい蟹・菜の花・土佐酢ゼリー掛け
- お造り 北海道産帆立と本日のお造り種
- 強肴 かみふらの和牛サーロインのすき焼き仕立て
- 温物 天然日高銀鮭と帆立の石狩鍋仕立て
- 焼物 北海道産チーズの味噌漬
鱈の味噌幽庵焼・焼き蟹 他
- お食事 【新之助】白御飯・北海道産イクラ醤油漬・味噌汁・香の物
- 水菓子 富良野産ハスカップと牛乳寒天のあんみつ仕立て

〈グレードアップ〉

かみふらの和牛サーロインのグリエを
追加料金 2,000 円にて「かみふらの和牛
FILE肉 トリュフソース」へ変更いたします。



〈グレードアップ〉

かみふらの和牛ロースの
黒胡椒炒めを追加料金2,000 円
にて「かみふらの和牛FILE肉の
チャイニーズステーキ」へ変更いたします。



〈グレードアップ〉

かみふらの和牛のすき焼き仕立てを
2,000 円にて「かみふらの和牛FILE
ステーキ(70g)」に変更致します。



TEL025-224-7022

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

新潟市民芸術文化会館
イタリア料理レストラン **Rivage**

〈メニュー内容〉

- 海老とマッシュルームのアヒージョ
- ウニとズワイカニクリームパスタ
- 国産牛ロース肉のクリアータ ジャガイモのグラタン添え
- いちごのスープ パニラアイス添え
- フォカッチャ
- コーヒー

季節のグルメディナー
ウニ、国産牛、いちご

お一人様 4,320 円相当⇒3,000 円(税込)

〈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1,000円にて
「ラクレットチーズ(黄金豚のソーセージ、温野菜)」を
ご用意いたします。

★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)



■期間/1月4日(月)~3月31日(金)

※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。

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ノ町2230番地
http://www.ni-grand.co.jp E-mail info@ni-grand.co.jp

TEL(025)228-6111 (大代表)