

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

**納涼中華宴席** 飲み放題付お1人様 **6,000円**(税・サ込)  
〜ビール・紹興酒・ハイボールと中華宴席〜  
■期間/6月1日(木)~8月31日(木) [2名様より承ります] お食事のみ **4,500円**  
全7品での慶楽納涼会プラン。  
お料理、飲み放題の詳細につきましてはHP又は電話にてお問い合わせ下さい。

**黒毛和牛とフレッシュ鮑の厳選ディナー**  
■期間/6月1日(木)~7月31日(木) お1人様 [2名様より承ります] **7,500円**(税・サ込)  
・初夏を感じる冷菜 銘々盛り  
・海の幸3種と夏野菜の揚げ物料理  
・水槽から取り出したフレッシュ鮑の香味焼き  
・黒毛和牛サーロインとフルーティな緑竹筍の炒め  
・本日のおすすめ冷やし麺or鶏肉の細切りスープそば  
・さわやか夏みかんのゼリー〜ヒアルロンジュを添えて〜  
**オプション! +1,500円**  
追加料金1,500円にて「ずわい蟹と夏野菜の蒸し物料理」をご用意いたします。

**冷やし麺祭り**  
■期間/6月1日(木)~8月31日(木)

- ①海老と夏野菜の塩冷やし麺 **1,400円**
- ②元祖餡かけ冷やし麺 海鮮盛り **1,400円**
- ③特製秘伝たれ冷やし担々麺 **1,200円**
- ④トマトスープ冷やし麺 **1,200円**
- ⑤鶏肉と夏野菜のカレースープ冷やし麺 **1,200円**
- ⑥五日冷やし麺 **1,200円**

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

**庵懐石**  
■期間/6月1日(木)~7月31日(木) [2名様より承ります]  
お1人様 **7,500円**(税・サ込)

- ・先付 胡麻豆腐、茄子田舎煮 オクラ 茗荷
- ・前菜 海月(クラゲ)、トマト、隠元のみぞれ酢和え
- ・お造り 鮭の造りたき芋掛け 黄身醤油漬
- ・焼物 鰻の蒲焼き又はのど黒塩焼き
- ・強肴 村上牛サーロインステーキ 揚げ野菜添え
- ・揚げ物 とうもろこし入り海老真丈と夏野菜の天婦羅
- ・お食事 ぶりの蕎麦 or 新之助茶漬
- ・水菓子 トマトのコンポート メロン ゼリー掛け

**水無月点心**  
■期間/6月1日(木)~6月30日(金)  
お1人様 **3,000円**(税・サ込)

- ・先付 胡麻豆腐
- ・造り 2種盛り
- ・八寸 サーモン西京焼、ハタハター一夜干し、茄子田舎、玉子焼き、他
- ・油物 海老と夏野菜の天婦羅 天出汁
- ・蒸物 もずく帆立の茶碗蒸し とうもろこし 銀杏
- ・食事 新之助御飯 香の物 味噌汁
- ・水菓子 自家製 水羊羹

**オプション! +2,500円**  
追加料金2,500円にて「鮑のバター焼き」をご用意いたします。

**新潟懐石【初夏】**  
■期間/6月1日(木)~7月31日(木) [2名様より承ります]  
お1人様 **12,000円**(税・サ込)

- ・先付 胡麻豆腐 胡麻クリーム 蒸し鮑 茄子田舎煮
- ・前菜 鮎みりん干し かわらぬ味噌の茄子田舎 県産アスパラのお返し 梅貝旨煮
- ・小吸物 県産醤油【郷土の美り】を使った「くらげ」醤油仕立て
- ・お造り 新潟沖の水揚げ 本日の3種盛り
- ・焼物 県産塩麹使用のど黒塩焼焼き
- ・強肴 村上牛サーロインの炙り
- ・焼き野菜のサラダ ボン酢醤油
- ・油物 県産アスパラと華海老の天婦羅 香川流しの塩蓮
- ・お食事 ぶりの蕎麦 又は【新之助】のお茶漬
- ・水菓子 県産トマトのコンポート メロン ゼリー掛け

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

**シャトル サマートリュフと黒毛和牛**  
■期間/6月1日(木)~7月31日(木) [2名様より承ります]  
お1人様 **7,500円**(税・サ込)  
**+2,000円** **グレードアップ!**  
追加料金2,000円にて「黒毛和牛フル肉のグリエ 赤ワインとエシャロットバター トリュフアイスとパティシエ特製ガトーパン コーヒー」

**トリュフを使用したランチ&ディナー**

**メインディッシュを 選べるランチ**  
■期間/6月1日(木)~7月31日(木)  
下記①~③より1品お選び下さい

- ①手打ちパスタトリュフクリームソース..... **1,800円**(税・サ込)
- ②トリュフ オムライス..... **2,000円**(税・サ込)
- ③トリュフとビーフステーキピラフ..... **2,400円**(税・サ込)

・スープ・サラダ・デザート・コーヒー

**季節のお勧め ハーフコース**  
■期間/6月1日(木)~7月31日(木)  
お1人様 **3,000円**(税・サ込)

- ・アミューズ・冷製クリームスープ
- ・メインディッシュを下記より1品お選び下さい(お肉料理がお魚料理)
- ① tender ロインステーキ トリュフソース
- ② 帆立のソテー トリュフクリームソース
- ・パン又はライス・サラダ
- ・黒トリュフアイスのデザート・コーヒー

ティラランジ **スパークル**  
●営業時間 / 10:00am.~10:00pm. (フードLO/9:00pm. ドリンクLO/9:45pm.)  
TEL.025-228-6114

**スパークルナイト**  
〜スパークリングワイン&エクストラールド飲み放題〜  
■期間/6月1日(木)~9月30日(日)  
信濃川を見渡せる夜景を楽しみながら、優雅な空間で2次会を演出致します。

- ◆ **2,000円プラン**  
エクストラールド、スパークリングワイン、ソフトドリンク飲み放題、ナッツ&チョコレート
- ◆ **3,000円プラン**  
エクストラールド、スパークリングワイン、他各種ドリンク飲み放題、ナッツ&チョコレート
- オプション**  
プラス1,200円でフルーツ盛り合わせ(4人前)、  
プラス1,400円でサンドウィッチ盛り合わせ(4人前)をご用意いたします。

Delicatessen お惣菜宅配サービス

**ディナーセット**

■セットスケジュール  
※ホームページにてメニュー内容をご覧ください。

- 6月1日(木)~6月10日(土) **「中国料理セット」全4品**  
・豚肉とエリンギの塩炒め・カニ玉白あんかけ  
・牛肉入り麻婆豆腐・オクラなめこのねばサラダ
- 6月11日(日)~6月20日(火) **「日本料理セット」全4品**  
・鯖立田揚げ・牛肉有馬煮・帆立茶碗蒸し・切干し大根
- 6月21日(水)~6月30日(金) **「西洋料理セット」全4品**  
・クラムチャウダースープ・メバルのオープン焼き  
・豚ヒレ肉のピカタ・カボチャのサラダ

●2人前 **2,200円** ●4人前 **4,000円** ●6人前 **6,000円**(各税込)

◆ご予約・お問い合わせ《デリカショップ専用ダイヤル》  
TEL.025-228-6108 FAX.025-228-6101  
【お電話受付時間】 ●月~土曜日 / 9:00am.~6:00pm. ●日・祝日 / 9:00am.~3:00pm.

◆ご希望の日にご自宅まで配達いたします  
※配達可能エリアは、(旧新潟市・旧亀田町)です。(詳しくは予約時にご確認ください)  
※配達時間の指定はできません。(配達3:00pm.~6:00pm.の間を予定しております。)  
※ホテルにご来館・お受け取りの場合、2-4人前は200割引、6人前は300割引させていただきます。  
※ご注文は、ご利用日の前日 午後3時までお願いいたします。