

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

**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) [2名様より承ります]  
お1人様 **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。

**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。

**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** ※5月1日より好評開催中  
②元祖鍋かけ冷やし麺 海鮮盛り **1,400円** ④トマトスープ冷やし麺 **1,200円**  
③特製秘伝たれ冷やし担々麺 **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 スモークサーモン手巻寿司 アスパラ浸し 浅利の時雨煮  
・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 どうもこし入)海老真丈と夏野菜の天婦羅  
・お食事 ふりの蕎麦 or 新之助茶漬け  
・水菓子 トマトのコンポート メロン ゼリー掛け  
鳥賊そうめんじゅんさい 薬味 美味汁かけ

**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 越前みかんから産直味噌の茄子田舎煮 県産アスパラのお浸し 梅貝旨煮  
・小吸物 県産醤油【郷土の味】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 県産アスパラと海老の天婦羅 香川流しの薬膳  
・お食事 ふりの蕎麦 又は【新之助】のお茶漬け  
・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)  
・カリフラワーのブランマンジェ 雲丹添え  
・帆立のソテー 桜海老の酒米リゾット添え  
・平日のパートフィロ包み トリュフ香り  
・お口直し グラニテ  
・黒毛和牛サーロインのグリエ  
・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  
**+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」へ変更いたします。

**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タンダー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

ティララウンジ **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。)  
※ホテルにご来店・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時までにお願いたします。