

Niigata Grand Hotel Chef de cuisine ~ 旬食材で健康カロリー 美味しく☆大満足 ~

ホテルの味はそのままに、カロリー・塩分控えめの健康メニューをご用意致しました。
「おいしさ」「満腹感」「健康」を余すことなく満たした革新的なレシピで仕上げました。
“食”を通じて社会貢献のお手伝いが出来れば幸いです。

期間：1月1日(月)~3月31日(土)



食彩フレンチ エネルギー700 kcal 食塩3g

(通常約 1,200kcal*40%オフ 食塩 4.5g*30%オフ)



前日迄のご予約

Menu 6,500 円 (税サ込)

蕪で覆った天使の海老の冷製
越後妙高かんずり風味のヨーグルトソース
人参と新之助のブルーテ カプチーノ仕立て
真鱈のオリエンタル フレッシュオレンジソース
テンドーロインステーキ グレイビーズソース
海藻サラダ
フルーツマचेドニア 蜂蜜アイス添え
フランスパン リュスティック

フランス料理レストラン【ベルビュー】

TEL 025-228-6170



ほほえみ御膳 エネルギー600 kcal 食塩2.5g

(通常約 800kcal*25%オフ 食塩 5g*55%オフ)



2日前迄のご予約

お品書き 2,500 円 (税サ込)

お造り／魚のお造り
煮物／野菜の煮しめ
油物／鶏胸肉・豆腐・茸の南蛮漬け
小鉢／菜の花と長芋の辛子和え
ご飯／新之助ともち麦
吸い物／玉子豆腐・独活・木の芽のお吸い物
香の物／カリフラワーのカレーピクルス
水菓子／おから入り白玉とフルーツ盛り合わせ

日本料理レストラン【静香庵】

TEL 025-228-6171

ボランティア レシピ専門家グループメンバー

糖尿病など生活習慣病の食事療法を「制限ばかりでつらい」から「美味しく、しかも安心して楽しめる」ものへ。このコンセプトを実現し、地域の健康増進に貢献するために、今回、ボランティアの専門医と管理栄養士が監修し、新潟グランドホテルのご協力を得て“美味しく健康的なメニュー”を開発しました。

専門医

曾根 博仁 先生 (新潟大学大学院医歯学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 教授)
山田 貴穂 先生 (新潟大学大学院医歯学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 助教)
宗田 聡 先生 (新潟市民病院 内分泌・代謝内科 科部長)
津田 晶子 先生 (木戸病院 糖尿病センター長・COOP 健康づくりクラブ with 所長)
田村 紀子 先生 (万代内科クリニック 院長)

管理栄養士

堀川 千嘉 先生 (新潟県立大学人間生活学部 健康栄養学科 助教)
長谷川美代 先生 (新潟大学大学院医歯学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 客員研究員)
山口 朝子 先生 (新潟医療生活協同組合 木戸病院 栄養科 科長)

各メニュー内容の詳細に付きましては、ホームページにて、ご案内させて頂いております。