

# Niigata Grand Hotel Chef de cuisine

## 旬食材で健康カロリー 美味しくて★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：4月1日(日)～6月30日(土)



**食彩フレンチ エネルギー660kcal 食塩3g**

(通常約 1,200kcal\*45%オフ 食塩 4.5g\*30%オフ)



前日迄のご予約

**Menu 6,500 円** (税サ込)

カリフラワーのムース  
車海老と野菜のコンソメジュレ  
グリーンピースと新之助のブルーテ 洋風茶碗蒸し  
鯖の燻製 真玉葱のピューレ  
人参とオレンジのラペクミン風味  
テnder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600kcal 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「美味しくて、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。