

中国料理 レストラン 慶楽

●Lunch / 11:30am.~2:30pm.(L.O./2:15pm.)
●Dinner / 5:00pm.~9:00pm.(L.O./8:30pm.)
TEL.025-228-6172 Eメール keiraku@ni-grand.co.jp

ランチ 冷やし麺祭り
慶楽夏の風物詩全6種類の冷やし麺祭り 好評開催中
■期間/8月31日(木)まで
1,200円~(税・サ込)



ディナー くもと黒毛和牛 和牛ディナー
■期間/8月1日(火)~8月31日(木) [2名様より承ります]
お1人様 **7,500円** (税・サ込)
●慶楽特選冷菜銘々盛り
●【和牛】と焼き茄子の温しゅうぶ仕立て
●海の幸3種と夏野菜の強火塩炒め
●【和牛】サーロインのチャイニーズステーキ
●本日のおすすめ冷やし麺
●自家製濃厚杏仁豆腐 マンゴーソースかけ



フランス料理 レストラン Nive's

●Lunch / 11:30am.~2:30pm.(L.O./2:15pm.)
●Dinner / 5:00pm.~9:00pm.(L.O./8:30pm.)
TEL.025-228-6170 Eメール Bellevue@ni-grand.co.jp

ランチ ディナー ビストロ ~夏野菜~
■期間/8月1日(火)~8月31日(木)
お1人様 **3,000円** (税・サ込)
●アミューズ・オードブル・スープ
●「海の幸のグリル 夏野菜のエマルジョン」又は、「国産牛ランプのエグゼリエツ」夏野菜のグリル添えのどちらかをお選びいただけます。
●デザート・パン・コーヒー



日本料理 レストラン 静香庵

●Lunch / 11:30am.~2:30pm.(L.O./2:15pm.)
●Dinner / 5:00pm.~9:00pm.(L.O./8:30pm.)
TEL.025-228-6171 Eメール seikoan@ni-grand.co.jp

ディナー 庵懐石 ~暑さをのりきる身体に優しい懐石料理~
■期間/8月1日(火)~8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 鱈の落し 白ずいき、梅肉ソース掛け
●強肴 黒毛和牛のサーロイン炙り焼き かつら南蛮味噌
●前菜 野菜寿司 豆腐味噌漬 湯葉と枝豆の和え物、梅貝
●茶物 鰻の連根蒸し
●お椀 とうもろこし(玉蜀黍)のすり流し
●食事 稲庭うどん
●造り 旬の3種盛り サラダ添え
●水菓子 おから白玉、季節の果物
●焼物 カニ、帆立、旬の自身の海鮮焼き



食彩フレンチ&ほほえみ御膳
~旬食材で健康カロリー 美味しく大満足~ ■期間/7月1日(土)~9月30日(土)
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いたしました。「おいしい」「満腹感」「健康」を余すことなく満たした革新的なレシピに仕上げました。「食」を通じて社会貢献のお手伝いが出来れば幸いです。

専門家グループのコンセプトと紹介
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、ポ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 助教授)
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(本戸病院 糖尿病センター長・COOP健康づくりクラブwid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 助教授)
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本戸病院 栄養科 科長)

ランチ ディナー 食彩フレンチ
前日までの予約制 2名様より承ります。
お1人様 **6,500円** (税・サ込)
●エネルギー700kcal 食塩3g(通常約1,300kcal 食塩 4.5g)
●ずわい蟹のデリス アボカドソース
●とうもろこしの冷製コンソメジュレ
●スズキのボワレ 茄子のキャビア添え
●牛乳肉のグリル グレービーソース 彩り野菜添え
●海藻サラダ 梅肉ドレッシング
●パケットライ麦パン
●フルーツマチュドニア 蜂蜜アイス



ランチ 日本料理レストラン 静香庵 ほほえみ御膳
1日10食ランチ限定
お1人様 **2,500円** (税・サ込)
●お造り 魚のお造り・煮物 筑前煮風
●油物 鶏胸肉、豆腐、彩り野菜の揚げ出し
●小鉢 もずくそば出汁かけ
●ご飯 新之助もち麦
●吸い物 玉子豆腐のお吸い物
●香の物 カリフラワーのカレーピクルス
●水菓子 おから入り白玉と季節のフルーツ
●エネルギー600kcal 食塩2.1g(通常約800kcal 食塩 5g)



【レストラン ビアプラン】

■期間/好評開催中~8月31日(木)まで [2名様より承ります]
各レストラン共通お1人様 **5,500円** (飲み放題付) (税・サ込) **ガーデンチケット対応商品 土日祝日も好評開催中**

【慶楽 25種類 食べ放題 オーダーバイキング + 飲み放題プラン】

	大人	小学生	幼児	3歳以下
料金	5,500円	3,000円	1,500円	無料
料理	全25種類	2時間	L.O30分前	
飲物	全11種類	2時間	L.O15分前	

【ベルビュー ステーキ食べ放題 + 花畑牧場ラクレットとスパークリングワイン・赤白ワイン&氷点下ビール 2時間飲み放題プラン】

- オードブル2品
- 【ステーキ食べ放題】
- 【花畑牧場のラクレットチーズ】&温野菜
- バスタ・デザート

フリードリンクメニュー

- アサヒ氷点下ビール
- スパークリングワイン
- 赤ワイン&白ワイン・ノンアルコールビール
- ソフトドリンク各種

【静香庵の和食宴席プラン+ビール&地酒8種 2時間飲み放題プラン】

- 酒肴前菜・枝豆・茄子漬け焼きとうもろこし
- 本日のお造り2種・蟹と帆立の焼き物
- 海老と鱈と野菜の天婦羅・素麺・水菓子
- ビール・ノンアルコールビール・ソフトドリンク各種
- 【日本酒8種】 鶴の友・張鶴 北雪 麒麟山 景虎 八海山 久保田 雪中梅

ティララウンジ スパークル

●営業時間/10:00am.~10:00pm. (フードL.O./9:00pm. ドリンクL.O./9:45pm.)
TEL.025-228-6114

スパークルナイト ~スパークリングワイン&エクストラコールド飲み放題~
■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次会を演出いたします。

◆2,000円プラン
エクストラコールド、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
エクストラコールド、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いただけます。

8月1日(火)~8月10日(木)『中国料理セット』全5品
●豚肉と野菜の冷製胡麻ソースかけ・海老チリソース
●牛肉とピーマンの炒め・麻婆茄子・杏仁豆腐
●2人前 3,500円 ●4人前 6,000円 ●6人前 9,000円(各税込)

8月11日(金)~8月20日(日)『日本料理・西洋料理コラボセット』全5品
●海老真丈みぞれ煮・蓮根揚げ・枝豆豆腐・特製ロールステーキ・シーザーサラダ
●2人前 3,500円 ●4人前 6,000円 ●6人前 9,000円(各税込)

8月21日(月)~8月31日(木)『西洋料理セット』全4品
●カボチャの冷製スープ・メカジキのムニエル・鶏肉のピザ仕立て・ツナとペンのサラダ
●2人前 2,200円 ●4人前 4,000円 ●6人前 6,000円(各税込)

※8月1日から8月20日はお祭り・お盆スペシャルメニュー全5品につき通常価格とは異なります。尚、8月13日~15日は配達時間を午後1時から6時、ご注文はご利用日の2日前とさせていただきます。

◆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円割引、6人前は300円割引は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。