

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

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

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

ランチディナー **グルメディナー にいがたフレンチ**

■期間 / 5月1日(火)~5月31日(木) [2名様より承ります]

- 一口のお楽しみ
 - 県産カラフラワーのクリーム、山北のもずくと車海老のジュレ
 - 雪下人参のポタージュ
 - 桜鯛のフェム、新玉葱のクリーとピーツのヒネグレット
 - お口直しのグラニテ
 - 村上和牛ランプステーキ 胡椒の効いた赤ワインソース
 - 越後姫のコレネと村上抹茶のアイス
 - 雪室珈琲 ・パン
- お一人様**9,504円**相当
6,000円(税・サ込)
※各種会員割引対象外となります。



ランチディナー **グルメディナー にいがた和牛と初夏の旬を味わう懐石**

■期間 / 5月1日(火)~5月31日(木) [2名様より承ります]

- 前菜 うすい豆腐 順菜酢の物 空豆塩茹 浅利と青葱のぬた和え 飯蛸旨煮 他
 - お椀 沢煮焼
 - 造り 本日の3種盛り
 - 煮物 サザエの蜜焼き 茄子の柚子味噌かけ
 - 強肴 にいがた和牛サーロインステーキ
 - 蒸物 もずくと小柱の茶碗蒸し 青さ海苔餡かけ
 - 煮物 金目鯛煮付け 又は 海老真丈の煎り出汁
 - 油物 海老真丈の煎り出汁
 - 食事 【新之助】ご飯 又は かけ蕎麦
 - 水菓子 黒胡麻アイス フルーツ添え
- お一人様**9,504円**相当
6,000円(税・サ込)
※各種会員割引対象外となります。



ランチディナー **グルメディナー 黒毛和牛・車海老・甘鯛**

■期間 / 5月1日(火)~5月31日(木) [2名様より承ります]

- 慶楽特選冷菜 銘々盛り
 - ズワイ蟹、筍、クレソンのクリアスープ
 - 天然車海老のチリソース仕立て
 - 甘鯛のさくさく揚げ 特製葱ソース
 - 黒毛和牛サーロインと県産アスパラの黒胡椒炒め
 - 海の幸と春キャベツの塩焼きそば
 - 濃厚マンゴープリン
- お一人様**9,504円**相当
6,000円(税・サ込)
※各種会員割引対象外となります。



ランチ **オマール海老&アンガスビーフ**

■期間 / 5月1日(火)~5月31日(木) [2名様より承ります]

- 本日のスープ
 - オマール海老セード風&アンガスビーフ イチボステーキ
 - デザート ・パン又はライス
 - コーヒー又は紅茶
- お一人様**2,800円**(税・サ込)



ディナー **新潟懐石**

■期間 / 5月1日(火)~5月31日(木) [2名様より承ります]

- 強肴 にいがた和牛ヒレステーキ 又は にいがた和牛サーロインステーキ
 - 前菜 八貝の炙り、キスの小籠寿司、茄子の味噌揚げ
 - お椀 海老真丈の滑し仕立て 蒸し鮎アスパラ
 - 造り 新潟沖水揚げ本日の3種盛り
 - 煮物 新潟沖スキの一塊焼き 柳葉一夜干し
 - 蒸物 佐渡沖マル東寺蒸しべっ甲船かけ
 - 水菓子 新潟県産フルーツ 黒胡麻アイス
- お一人様**12,000円**(税・サ込)



ランチディナー **オーダーバイキング**

■期間 / 4月1日(日)~5月31日(木)

4/28(土)~5/6(日)はGW期間中の為、混雑が予想されますので、二部制とさせていただきます。

ランチ(75分) 1部 11:15~ 2部 13:15~
ディナー(90分) 1部 17:00~ 2部 19:30~



コース(各税・サ込)	大人	小学生	幼児	全40種類の中からお選びいただく(オーダーバイキング)。お料理内容はHPにてご覧いただけます。お気軽にお問い合わせ下さい。
ランチバイキング	3,000円	2,000円	1,000円	
ディナーバイキング	4,500円	3,000円	1,000円	
贅沢バイキング	7,000円	5,000円	1,000円	

ランチディナー **ビストロ ~村上牛~**

■期間 / 5月1日(火)~5月31日(木)

- 本日のスープ
 - 村上牛ランプベッパーステーキ
 - ラタトゥイユと半熟卵のサラダ
 - パティシエ特製カト
 - パン又はライス ・コーヒー又は紅茶
- お一人様**3,600円**(税・サ込)



ランチディナー **旬菜点心 ~初夏の食材~**

■期間 / 5月1日(火)~5月31日(木)

- 先付 うすい豆腐
 - 焼物 もずく酢 筍と独活の金平
 - 煮物 サーマン焼漬 鱈の幽庵焼き 他
 - 造り 本日の2種盛り
 - 煮物 鯉茄子 粟麩オランダ煮
 - 食事 【新之助】御飯 浅利真丈の滑し仕立て 香の物
 - 水菓子 抹茶プリン
- お一人様**3,500円**(税・サ込)



看板商品 **年間No.1人気商品 ~一足早く夏の訪れ~ トマトスープ 冷やし麺**

■期間 / 5月1日(火)~8月31日(金)
お一人様**1,200円**(税・サ込)



新潟市民芸術文化会館 **Rivage**

●Lunch / 11:30am.~2:30pm. ●Dinner / 5:00pm.~8:00pm. (ラストオーダー7:30pm.)
■住所 / 新潟市中央区一番堀通町3番地2新潟市民芸術文化会館(りーとびあ)3F
■休館日 / 毎月第2・4月曜日
■お問い合わせ ☎025-224-7022 ■Eメール / rivage@ni-grand.co.jp

ディナー **リバーージュ特別企画 越乃黄金豚、アスパラ、国産牛**

■期間 / 5月1日(火)~6月30日(土) 要予約 [2名様より承ります]

お一人様**4,320円**相当
3,000円(税込)

- 越乃黄金豚のリエット
- カツオのカルパッチョ ミモザサラダ添え
- 白身魚のソテー 地場産アスパラのソース
- 国産牛のステーキ ポテトグラタン添え
- パニラ風味のシフォンケーキ
- パン ・コーヒー

女性限定
平日2時間フリードリンク付き

Delicatessen お惣菜宅配サービス

ディナーセット
GWスペシャルメニュー 全5品

■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。

5月1日(火)~5月10日(木) **【中国料理セット】** 全5品
・海老のチリソース ・牛肉と彩りピーマンの炒め ・油淋鶏
・焼焼き豆腐ハンバーグ ・筍とザーサイの和え物
●2人前 **3,500円** ●4人前 **6,000円** ●6人前 **9,000円**(各税込)
GWスペシャルメニューにつき通常価格とは異なります。

5月11日(金)~5月20日(日) **【日本料理セット】** 全4品
・豚の肩揚げ味噌あんかけ ・筍と白魚の玉子どし ・わらびのごま和え
●2人前 **2,200円** ●4人前 **4,000円** ●6人前 **6,000円**(各税込)

5月21日(月)~5月31日(木) **【西洋料理セット】** 全4品
・ツナと桜海老入りのコロツケ ・魚介類のグラタン ・ハンバーグステーキ ・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

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円割引、6人前は300円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。