

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

**旬菜点心 ~春の山菜~**

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝)



- ・焼物 八寸 サーマン桜香焼き 柳蝶蒔味焼 他
- ・造り 本日の2種盛り
- ・油物 季節の山菜天婦羅 海老真丈
- ・小鉢 うるとの梅掛
- ・食事 【新之助】御飯 香の物 蛤と若布の吸物
- ・水菓子 杏仁豆腐 苺

3,500円(税・サ込)

**新潟懐石 ~新潟の春を味わう~**

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝) [2名様より承ります]



- ・先付 ホテルイカ 佐渡若布 ちりめん胡瓜酢味噌かけ
- ・前菜 のと黒酢×寿司 こめ胡麻和え 胡麻豆腐
- ・お祝 蛤 佐渡若布 筍 独活の吸物
- ・造り 本日の新潟沖3種盛り
- ・進肴 鮑のステーキ 佐渡若布のソース
- ・焼物 新潟沖メバルの塩麹桜香焼き
- ・油物 南蛮海老のかき揚げ 魚沼産山菜の天婦羅

お1人様 12,000円(税・サ込)

季節のグルメディナー **にいがた和牛と春の香り**

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝) [2名様より承ります]

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。



- ・前菜 春の前菜盛り
- ・お祝 蛤 真丈 若芽 独活の吸物
- ・造り 桜鯛 烏賊 鴨門巻 南蛮海老
- ・焼物 鮭の幽庵桜香焼き 筍の照焼き
- ・強肴 にいがた和牛のサーロインステーキ 春キャベツのサラダ添え
- ・油物 山菜の天婦羅 桜海老真丈
- ・食事 【新之助】ちりめんじゃこ御飯 又は かけ蕎麦
- ・水菓子 きな粉アイス 白玉 フルーツ

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

**酸っぱい・辛い オリジナル料理 全10種**

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝)

酸っぱい・辛い・美味しいが一体になったオリジナル料理や黒酢などを使ったランチセットをご用意いたしました。

**単品料理 (全5種類)**

- ・酸辣湯麺
- ・天津飯 甘酢蟹鍋かけ
- ・海鮮おこげ 四川風

1,100円~(税・サ込)

**ランチセット (全5種類)**

副菜・点心・ご飯又は中華粥・スープ・デザート付

- ・朝天辣椒鶏炒めランチ
- ・黒酢豚ランチ
- ・イカとツブ貝と野菜の塩炒めランチ

1,500円~(税・サ込)

季節のグルメディナー **仙台牛・フカヒレ・桜鱈**

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝) [2名様より承ります]

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。



- ・春の訪れ 彩り冷菜銘々盛り
- ・フカヒレの湯葉包み ~磯香るあおさソース~
- ・文甲イカと春野菜の衣揚げ
- ・桜鱈、海老、県産アスパラのドライトマト炒め
- ・仙台牛ロース肉の温しゅぶ仕立て 特製胡麻たれ
- ・桜海老と春肴の特製おこわ
- ・濃厚紫芋のプリン バニラソースかけ

**オプション +2,000円**

グルメディナーをご注文いただいたお客様に限り、「まるごと鮭の紀興酒蒸し XO醤ソース」をご用意いたします。

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

**ビストロ ~クラシックフレンチ~**

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝)

**記念日プラン シーズンエピソード"お祝い"**

■期間 / 3月1日(木)~実施中 [2名様より承ります]

お1人様 12,000円(税・サ込)

大切な想いお届けします

**特典【プラン内容】**

- 乾杯のワンドリンク
- フランス料理のフルコースディナー
- デザートに炎の演出"フルーツジュレ"
- イチゴのスタンダードケーキ

又は、季節のクラシックケーキにメッセージを添えて。

- お二人の記念写真をプレゼント
- ミニブーケ

お1人様 3,000円(税・サ込)

季節のグルメディナー **にいがたフレンチ**

~雪室熟成牛・八海山サーモン~

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝) [2名様より承ります]

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。



- ・一口のお楽しみ
- ・八海山サーモンとずわい蟹のオモニエールフレンチキャベツ添え
- ・ヤスダヨールムースを浮かべた グリンピースのクリームスープ
- ・新潟沖のお魚ボワレ 国産ホトトアスバラ アンチョビソース
- ・雪室熟成牛サーロインステーキ ふきのとうで香り付けたジュレの子と春野菜
- ・パティシエ特製春のガトー
- ・パン ・雪室珈琲

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(りゅうとびあ)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

**夜桜パーティプラン**

■期間 / 3月1日(木)~4月30日(月・祝) [4名様より承ります] 2日間までの要予約

お1人様 **5,000円**(税込) 2時間 飲み放題付

- ・黄金豚肉のリゼットと春野菜のパニーニカウダ
- ・サーモンのエスカバシュ サラダ添え
- ・スイス産ラクレットのピザ ・ハーブ鶏肉の香草焼き
- ・有頭海老とキノコのアヒージョ
- ・ローストビーフ 温野菜添え ・桜海老のバスタ
- ・バニラアイス 苺ソース

お帰りタクシー付き

行き先:古町、新潟駅、新潟グランドホテル

20名様以上で幹事1名無料  
40名様以上で幹事2名無料

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。

**3月1日(木)~10日(土) 『中国料理セット』全4品**

- ・豚肉とアスパラのピリ辛炒め ・海老玉子
- ・鱈の中華蒸し ・二種揚げ物盛合せ

**3月11日(日)~20日(火) 『日本料理セット』全4品**

- ・豚角煮 ・海老真丈みぞれ煮
- ・ぜんまい旨煮 ・大根スープ

**3月21日(水)~31日(土) 『西洋料理セット』全4品**

- ・鱈のアーモンド風味のフライ ・牛肉のランプステーキ
- ・カニ入りマカロニグラタン ・海老ときのこのサラダ

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。(配達日は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。