

# 春の和洋中フュージョンお祝グルメ ～門出を祝す一期一会の美食～

新潟グランドホテル・インフォメーションガイド [キュージーン]

Vol.201 2026.3▶4 春号

NIIGATA GRAND HOTEL  
**Cuisine**3店舗  
共通

フュージョングルメセット(4品)

フュージョン 至福の一皿

和 鮑の柔煮 肝ソース

洋 真鯛のプレゼ バルサミコソース たけのこ添え

中 天然海老のチリソース煮

中

慶楽料理長 渾身のスープ

フカヒレの貝出汁スープ

和

静香庵板長 妥協なき一品

金目鯛桜蒸し

洋

ベルビュー料理長 真骨頂デザート  
苺のパフェ

+

各店舗オリジナルメニュー(3～5品)

輝かしい出発を祝し三つのレストランが共演。

一皿ごとに料理長の情熱を込めた「一期一会」の特別コース。新たな一歩を祝う、特別なお時間をお手伝いいたします。



【ディナー】3月1日(日)～4月30日(木)

3店舗  
共通フュージョン  
グルメセット(4品)

+

- 春彩の前菜盛り
- 黒毛和牛サーロインステーキ
- 蛸烏賊の炊き込み御飯
- 揚げ蒟の薑 香の物 味噌汁



【ディナー】3月1日(日)～4月30日(木)

3店舗  
共通フュージョン  
グルメセット(4品)

+

- ズワイカニとクスス ガスパチョソース
- 春野菜と生ハムのサラダ 人参ドレッシング
- お口直しのグラニテ
- 国産牛ヒレ肉のステーキふきのとう添え
- パン ●珈琲



【ディナー】3月1日(日)～4月30日(木)

3店舗  
共通フュージョン  
グルメセット(4品)

+

- 彩り冷菜盛り合わせ
- 国産牛サーロインの炙り焼き
- 豆鼓ソース
- 桜海老と新玉葱の炒飯



## 新潟グランドホテルのフュージョングルメディナー

各シェフが吟味した季節の特選コースをグルメチケットだけの特別価格でお楽しみください。

■期間／2026年3月1日(日)～4月30日(木) チケットのお求めは各レストランまたは担当窓口へお申し付けください

通常価格 12,000円のコースメニュー

お1人様

グルメチケット  
ご利用で

9,000円



### すき焼き御膳

【ランチ】3月1日(日)～4月30日(木)

- 季節の小鉢
- 茶碗蒸し
- すき焼き
- 新之助御飯 香の物 味噌汁
- 甘味

お1人様 3,600円



### フラーブランチ

【ランチ】3月1日(日)～4月30日(木)

- 季節のサラダ
- 雪ひかりポークベーコンと春野菜の Pasta
- 白身魚のソテー
- 桜エビの焦がしバターソース
- スガーグラッセ (南仏の冷製デザート)
- パン ●珈琲

お1人様 4,500円



### 湯麺フェア

3月1日(日)～4月30日(木)

- ・トマトスープ湯麺
- ・野菜たっぷり坦々麺
- ・麻辣湯麺



- ・海老と野菜の豆乳湯麺
- ・生姜サンマー麺
- ・天津麺

お1人様 1,600円～



### お祝い点心

【ランチ】3月1日(日)～4月30日(木)

- 季節の豆腐 ●筍と蛤の茶碗蒸し
- お造り2種盛り ●焼物八寸2段
- 新之助御飯 香の物 味噌汁
- ミルクプリン

お1人様 5,000円



### ルゼフィール

【ディナー】3月1日(日)～4月30日(木)

- 一口のお楽しみ
- シュリンプカクテル サラダ添え
- 具沢山のミネストローネスープ
- メインのお料理をお選びください
- ①白身魚のソテー 白ワインソース
- ②豚ロースのチーズ焼き トマトソース
- ③別途 2,000円にて牛ヒレ肉のステーキ 春野菜添え
- デザート盛り合わせ ●パン ●珈琲

お1人様 5,000円



### 特選ランチ

～フカヒレ メバル 三元豚～

【ランチ】3月1日(日)～4月30日(木)

- 二種冷菜盛り合わせ
- フカヒレと浅利のオニオンスープ
- メバルの蒸し物 春の山菜餡かけ
- 三元豚とアスパラのレモンペッパー炒め
- 桜海老と春キャベツの焼きそば
- 杏仁豆腐

お1人様 4,300円

## Restaurant Information

●Lunch / 11:30am.～ ●Dinner / 5:30pm.～

日本料理レストラン

静香庵

TEL.025-228-6171 seikoan@ni-grand.co.jp 【定休日/水曜日】

新潟の豊かな食材を  
生かした料理と豊富な地酒。  
個室もございます。

ネット予約はコチラ



フランス料理レストラン

bellevue

TEL.025-228-6170 bellevue@ni-grand.co.jp 【定休日/月曜日】

美しい信濃川の  
夜景を堪能できる  
本格フレンチレストラン。

ネット予約はコチラ



中国料理レストラン

慶楽

TEL.025-228-6172 keiraku@ni-grand.co.jp 【定休日/火曜日】

こだわりの定番料理から  
独創の中華懐石まで、  
幅広い年代にお楽しみいただけます。

ネット予約はコチラ







ワインの王様ブルゴーニュ  
グラン・クリュのマリアージュ  
**Premium Wine Dinner**  
プレミアム ワインディナー

2026  
**3/12** Thu

受付開始/ 18:30 開 宴/ 19:00 (予約制)  
会 場/ 新潟グランドホテル3階「悠久の間」  
お一人様/ 32,000円(税・サービス料込)  
(フレンチフルコース・高丸ソムリエセレクトワイン含む)

ブルゴーニュの中でも最高位に位置する  
特級畑「グラン・クリュ」で生まれた  
幻のワインを味わう、特別な一夜です。

ガストロノミー「ジョエル・ロブション」  
シェフソムリエ  
高丸 智天

●ご予約・お問い合わせ  
TEL (025) **228-6220**

オンラインでのご予約は  
こちらから▶



https://www.robuchon.jp/



ガストロノミー「ジョエル・ロブション」  
ジョエル・ロブションが世界中で展開する  
様々なレストランの中でも、最高峰のブ  
ランドとして世界を魅了し続けています。



**Bridal Fair**

おもてなしの基本はお料理から。  
無料試食付きブライダルフェア開催中





もうひとつのウェディングスタイル  
＼ディナー付／  
**フォトウェディングプラン**

プランナーがプロデュースする  
ホテルクオリティーのフォトプラン

洋装プラン ¥198,000

充実の内容

- ◆写真データ全カット ◆新郎新婦衣裳
- ◆新郎着付け・新婦着付け&ヘア・メイク
- ◆靴・髪飾りアクセサリー
- ◆ブーケ・ブートニア(造花)
- ◆ホテルでディナー

1日限定  
10組

**Strawberry afternoon tea**  
～苺づくしのアフタヌーンティー～

甘酸っぱい苺を贅沢に使用した、春限定のアフタヌーンティー。  
苺のパリプレストやマドレーヌ、タルトで  
苺づくしの優雅なティータイムをお楽しみください

3/1 Sun ▶ 4/30 Thu  
時間/14:00～16:00  
金額/5,500円  
※2日前までのご予約制

ティーラウンジ  
**スパークル**

ご予約は下記電話番号から  
025-228-6114





**ひなまつりパーティーセット**

～お子様の『大好き』ご馳走セット～

料理全9品  
和洋中ミックス

1セット  
(約4人前) **16,000円**

2/28(土)・3/1(日)・2月・3月のご希望日にご自宅まで配達

■当日はプラスチック容器でのお渡しとなります。  
■配達区域/新潟市内及び近郊(詳しい配達地域はお問合せ下さい)  
■配達時間/各日とも、午後2時より順次配達を開始いたします。  
(時間の指定はお受けできません。)

ご来館特典 来館引き取りは1セットにつき **500円引**

ネット予約  
がお得 2月20日(金)までにネットショップからのご予約で  
1セットにつき **500円引**

締切日 **2月23日(月祝)** 締切り前でも限定数に達した場合は、  
受付を終了させていただきます。

ご予約・お問い合わせ  
(受付時間 10:00～18:00)  
TEL. **025-228-6220**

ネット予約は  
コチラ



＜洋食＞

- おひなさまのふんわりかんむりケーキ(直径15cm)
- おひなさまの白絹(しらぎぬ)風 ぷりぷりエビグラタン (2パック)
- お花畑風ミックスピッツァ(1枚)
- おひなさま と おだいらさまの仲良しハンバーグ  
(デミグラスソースとチーズソース各2コ)
- おひなさまの ゆめいろごちコンスープ(4コ)

＜中華＞

- おひなさまの十二ひとえ仕立て 彩りカニかま玉 ところり餡(2コ)
- おだいらさまのわんぱく鶏唐揚げ(プレーン1パック)
- おだいらさまの きんのしゃく型ハッシュドポテト (4枚)

＜和食＞

- 春らんまん!ひしもち型祝い寿司(4コ)

オプション おひなさまのバクパク和スイーツ  
きなこ抹茶のわらび餅 黒蜜掛け  
～紅白玉だんご 小倉添え～  
1セット(4コ) 1,800円

※オプション単体でのお申込みはできません。





大パノラマを眼下に  
厳選素材の鉄板焼きを贅沢に味わう。

落ち着いた空間の中で、ステーキや新鮮な魚介類、  
地場の野菜など旬の素材を熟練のシェフが目の前で調理していきます。  
カウンター席をメインに、お顔合わせなどにも  
テーブル個室もご用意しております(別途室料を頂戴いたします)。  
記念日に、お祝いに、地上100mのFRENCH TEPPAN静香庵で  
ラグジュアリーなひと時をお過ごしください。

メディアシップ  
FRENCH TEPPAN  
**静香庵**

〒950-0088  
新潟市中央区万代3丁目1-1  
メディアシップ19F  
TEL 025-245-1129  
FAX 025-245-2929  
E-mail: t-seikoan@ni-grand.co.jp



ネット予約は  
コチラ





別邸涵養荘で  
新たな門出を祝う

**別邸涵養荘スペシャルティコース**  
～伊勢海老と希少牛但馬玄のフルコース～  
お一人様 ¥30,000 (税込・サービス料別) ※3日前までの予約限定

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 涵養荘 BETTEI KANYOSO

〒951-8114  
新潟市中央区営所通二番町692-6(旧新潟県副知事公舎)  
TEL.025-211-7703 E-mail: kanyoso@ni-grand.co.jp

ネット予約は  
コチラ



