

NIIGATA GRAND HOTEL 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. 203 2026.6.7 夏号

# Cuisine

**飲み放題!!**  
氷点下のスーパードライ  
氷点下ハイボール、  
黒生シリアルアルコールも充実!

**6月26日金オープン!**

グランドオープン

6/26金～9/26土 9/15以降はサービスデー  
大人 7,500円 → **7,000円**

月～土 pm 6:00～9:00 日・祝・お盆 pm 5:00～8:00

6時オープンの場合※6:45以降のご予約は、全て8:30でお料理/お飲物の提供が終了となります。  
5時オープンの場合※5:45以降のご予約は、全て7:30でお料理/お飲物の提供が終了となります。  
雨天・強風の場合は屋内宴会場を使い営業いたします。  
(屋内会場をご用意できない日程もございます。予約時にお問合せください)

# 2026

NIIGATA GRAND HOTEL

# RESORT GARDEN

新潟グランドホテル リゾートガーデン2026

**食べ放題!!**  
ビーフステーキ・  
海鮮浜焼き・天ぷら  
& 和洋中の料理30品以上!  
ライブキッチンで出来立てを  
召し上がれ!

これが  
新潟グランドホテルの  
ビアガーデン

時間制 **120分**

チケットはホテルフロント及び、各レストランにてお買い求めください。

★前売券 (大人お1人様) ※前売券ご利用の際、ご利用日の 前日までにご予約ください。	<b>7,500円</b> (当日8,000円)
★小学生 (お1人様)	<b>3,500円</b>
★子供 (4才～未就学) (お1人様)	<b>2,000円</b>
★幼児 (1才～3才以下) (お1人様)	<b>500円</b>
1才未満の乳児は無料	各税サ込

**120分制**

【電話ご予約受付】午前10時より午後6時まで  
TEL 025-228-6113

ご予約  
よくあるご質問は  
こちら



公式ホームページ  
【24時間受付】

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

未来につながる小さな一歩  
食べ残し、飲み残り削減に  
ご協力をお願いします。

**食品ロスをなくそう!**



AUSSIE BEEF  
オーストラリア産牛肉™

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  
meets 川瀬誠“新潟グランドホテル総料理長”

## Premium Champagne Dinner 2026

～プレミアム シャンパン ディナー～



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。  
<https://www.robuchon.jp/>

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

高丸氏がセレクトした  
2013 ドン ペリニオン

2026  
**7/13 (月)**

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1人様/ **33,000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)

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 ▶▶▶



**5th anniversary**

別邸涵養荘開業5周年記念  
**特別ディナーコース**

～乾杯ドリンク付き～

お一人様 ¥30,000 (税込・サービス料別) ※3日前までの予約限定



おかげさまで5周年を迎えます  
皆様のおかげで6月1日で開業5周年を迎えます。  
別邸涵養荘から感謝の気持ちを込めて、  
5周年記念特別コースをご用意いたしました。

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





**シトラス  
アフターヌーンティー**

レモン・オレンジ・グレープフルーツを  
使用した爽やかでシトラスな甘味と酸味を  
楽しめるスイーツでやすらぎとリラックスを。

6/1(月) ▶ 7/31(金)

■時間 14:00～16:00  
■金額 5,500円 3日前までの予約制

1日限定 10組

ティラウヅ **スパークル**  
TEL.025-228-6114



**地上100m。  
美食の空間にようこそ。**

地上100mの鉄板焼きダイニング、FRENCH TEPPAN静香庵。  
選りすぐりの食材を一枚の鉄板の上で一つの料理として完成させていく。  
繊細に、ダイナミックに、新潟島の街並みと萬代橋と、佐渡に沈む夕陽を臨みながら。  
記念日に、お祝いに、忘れられない思い出を過ごす場所。  
ラグジュアリーに。美食の空間、FRENCH TEPPAN静香庵へようこそ。

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



**Apero** ～お酒と新潟の夏を楽しむ時間～

日照時間が長い夏に外に出てお酒を楽しむ  
フランス人が多いことから  
フランスの夏の風物詩といわれている  
食前酒を意味する“アペロ”  
チーズやフルーツなどをおつまみに、  
信濃川を眺めながら夏の優雅なひとときを

6/1(月) ▶ 7/31(金)

お1人様 5,500円

ティラウヅ **スパークル**

TEL.025-228-6114

**90分  
飲み放題**  
ワイン・ビール・  
カクテルなど




暑い季節にぴったり  
**カッペリーニ** 6月1日(月)~

帆立貝と蜂蜜レモンのカッペリーニ ミントの香り 2,700円

完熟トマトとサーモンのカッペリーニ 2,800円

7月1日から 生ハムと白桃のカッペリーニ ※桃の収穫時期に合わせて7月からの提供となります。 2,800円

タコとズッキーニ ジェノベーゼのカッペリーニ 2,500円

【ランチ】6月1日(月)~7月31日(金)  
 季節のサラダ・本日のスープ・パン付き  
 デザート&珈琲付き +600円

さっぱり涼やか  
**慶楽 冷やし麺**  
 ランチ 6月1日(月)よりスタート!

トマトスープ冷やし麺 1,800円

三元豚の胡麻しゃぶ冷やし麺 1,800円

トマトチリスープ冷やし麺 1,800円

海鮮あんかけ冷やし麺 2,500円

五目冷やし麺 1,700円

夏野菜たっぷり冷やし担々麺 1,800円

海老と夏野菜の塩冷やし麺 1,800円

ブローニュの森  
 ~カナダ産オマール海老・雪室熟成牛~  
 【ディナー】6月1日(月)~7月31日(金)

- 牛ホ肉のアスピックゼリー ラビコットソース
- 南仏風ズッキーニとトマトのグラタン
- 帆立と蜂蜜レモンのカッペリーニ ミントの香り
- カナダ産オマール海老のポワレ ベルモットソース
- お口直しのグラニテ ●雪室熟成牛のグリエ
- パティシエ特製デザート
- パンワゴン・珈琲

お1人様 12,000円

エテジュール  
 【ディナー】6月1日(月)~7月31日(金)  
 真鯛と牛フィレの贅沢な盛り合わせ。  
 初夏の訪れを感じる、全6品の美食コース。  
 (スープ、デザート、パン、珈琲付き) お1人様 9,000円

フラープ お1人様 4,500円  
 【ランチ】6月1日(月)~7月31日(金)  
 メインは肉厚サーロインをマスタードソースで  
 愉しむ贅沢ランチ。デザート、パン、珈琲付き。

笑顔弾ける!初夏のファミリー  
**テーブルオーダーバイキング**

食べ放題 100分

+8300円で飲み放題  
 生ビール、ハイボール、紹興酒など

+1500円で  
 北京ダッグ食べ放題

【ディナー】6月1日(月)~7月31日(金)  
 海老チリや担々麺、特製酢豚など、本格中華料理が30種類以上食べ放題♪  
 出来立てを席までお届けします。贅沢なひとときを、時間いっぱいお楽しみください。  
 ※1グループにつき同一のコースでのご注文をお願いします。  
 ※10分前ラストオーダーとなります。※最初におまかせ3品を出させていただきます。  
 ※最終入店は19時までとさせていただきます。19時以降の予約に関してはお電話にて承ります。

大人 7,500円  
 小学生以下 4,000円  
 幼児 1,000円

フランス料理レストラン **bellevue**  
 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。  
 TEL.025-228-6170 bellevue@ni-grand.co.jp 【定休日/月曜日】  
 ネット予約はコチラ

中国料理レストラン **慶楽**  
 ご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。  
 TEL.025-228-6172 keiraku@ni-grand.co.jp 【定休日/火曜日】  
 ネット予約はコチラ

**四季懐石**

【ディナー】6月1日(月)~7月31日(金)

- 先付 ●お造り3種盛り ●鮑素麺
- 鱧鳴門揚げ ●冷製茶碗蒸し 玉蜀黍すり流し
- にいがた和牛ヒレステーキ 黄身酢
- 焼き枝豆 甘長ししとう 北寄貝炊き込み ●甘味

お1人様 16,000円

**手毬点心** 【ランチ】6月1日(月)~7月31日(金)

四季を映す先付と造り、彩り豊かな焼物八寸。サクッと揚げたての天麩羅に、可愛い手毬寿司。甘味まで愉しむ、目にも麗しいランチコース。  
 お1人様 5,000円

**稲庭うどん**  
 【ランチ】6月1日(月)~7月31日(金)  
 選べる稲庭うどん  
 お1人様 2,500円

**堪能懐石~のどぐる・伊勢海老~**  
 【ディナー】6月1日(月)~7月31日(金)  
 3日前までの予約制 お1人様 22,000円

**みやび懐石**~初夏の旬味 鱧鍋(はもなべ)~  
 【ディナー】6月1日(月)~7月31日(金)

+3300円で ヒレ肉  
 +2500円で にいがた和牛サーロインステーキ

初夏を感じさせる前菜から、涼を運ぶ「鱧鍋(はもなべ)」、鱧(すずき)の唐揚げをトマト酢で爽やかに仕上げた一品、そして締めくくりには、香り豊かな「鰻の蒲焼御飯」をお造り、焼き魚、甘味と、和の旬を贅沢に揃えた全7品。  
 お1人様 10,000円

日本料理レストラン **静香庵**  
 新潟の豊かな食材を生かした料理と豊富な地酒。個室もご用意。  
 TEL.025-228-6171 seikoan@ni-grand.co.jp 【定休日/水曜日】  
 ネット予約はコチラ