

お盆
おもてなし
二段重

和中二段重 2段お重(約19cm×19cm 高さ6.6cm)×2
1セット(約4人前) **18,000円**
(税込み)

●海老真丈揚げ ●越の鶏 黒胡椒焼き ●玉子焼き ●銀鯉塩焼 ●帆立旨煮 ●帆立南蛮漬けと日向夏なます ●鮭の山椒ソース ●回鍋肉布巻 ●ミニ笹団子 ●焼き海老 ●酢取り茗荷 ●銀鯉柚庵焼き ●中華風豚の角煮 ●蜜汁チャーシュー ●海老のチリソース ●ウズラの黄金焼き ●ドライトマトの甘納豆 ●クリーム入り芋団子 ●蟹爪の揚げ物 ●夕凧の給炊き

※写真内の徳利等の装飾品・皿盛のお料理はセットには含まれません。

お届け期間
8月13日(木)～16日(日)
※お申込み締切日/8月6日(木) 午後5時まで
数に限りがあるため、締切り前でも受付を終了する場合がございます。

新潟市内配達いたします
・各日午後2時より配達を開始いたします。
・配達時間の指定はできません。

ネット早割
7/31(金)までに
オンラインショップ
からのご予約で
1セットにつき
500円引き!

来館割引
ご来館引き取り
の場合は
1セットにつき
500円引き!

オンライン
ショップ

Option ※オプションのみのご注文はできません

- ・西洋料理オードブル(1段).....9,000円
- ・2種の太巻き1セット(各4切).....1,800円
- ・濃厚杏仁豆腐マンゴーソースがけ
1セット(4個入り).....1,700円
- ・ローストビーフ(1kg).....13,000円
【洋ワサビ・ソース付き】(ブロック 又は スライス)

西洋料理オードブル

2種の太巻き

ご予約・お問合せ **025-228-6220**
【午前10時より午後5時まで】

NIIGATA GRAND HOTEL
Cuisine

新潟グランドホテルの
暑さを乗り切るイベント特集

夏盛

新潟グランドホテル
インフォメーションガイド[キューズ] Vol.204 2026.8 お盆号

チケット予約
受付中

演歌界の貴公子
山内恵介
Summer Dinner Show 2026

■日時/2026年**8月27日(木)**

■会場/新潟グランドホテル 3階「悠久の間」

■金額/お1人様 **39,000円**
(ディナー・ショー・お飲物・税・サービス料込)

■時間/【第一部】 受付/11:30 食事/12:00 ショー/13:30	【第二部】 受付/17:00 食事/17:30 ショー/19:00
--	--

■カメラ・ビデオなどの持ち込み及び、携帯電話の使用は固くお断りいたします。
■宴会場内は全面禁煙です。喫煙は所定の喫煙所にてお願いいたします。
■お車で越しのお客様へのアルコールの提供はいたしかねます。ご了承ください。
■ホテル駐車場(有料)は、駐車台数に限りがありますので公共交通機関のご利用をおすすめします。
■未就学児童のお申し込み・ご入場はご遠慮願います。

ご予約・お問い合わせ TEL.025-228-6220(午前10時より午後5時まで)

さっぱり涼やか
冷やし麺
慶楽

好評開催中
冷製パスタ
カッペリーニ
生ハムと白桃のカッペリーニ 2,800円

ティールラウンジ
かき氷
苺ティラミス 1,350円

スパークル

好評開催中!!!
2026
NIIGATA GRAND HOTEL
RESORT GARDEN
新潟グランドホテル リゾートガーデン2026
時間制 **120分**
これが新潟グランドホテルのビアガーデン

9月26日(土)まで ★大人前売 **7,500円**

詳しくは上記二次元コードよりホームページをご覧ください
ご予約・お問合せ 025-228-6113 (午前10時より午後5時まで)

ご予約はこちら

和奏懐石 ~麗しき新潟銘酒と懐石のペアリング~

【ディナー】8月1日(土)~8月31日(月)

●雲丹と汲み上げ湯葉 美味餡かけ ●お造り3種盛り
●太刀魚塩焼き だし巻き玉子 ●小茶碗蒸し ●鮎のフライ 特製タルタル
●新発田牛冷しゃぶサラダ仕立て ●新之助おにぎり 香の物 味噌汁 ●甘味

お料理のみ 7,700円
日本酒6種類 ペアリング付き 12,000円

Niigata 懐石

【ディナー】8月1日(土)~8月31日(月)

●桃太郎トマトのすり流し
●お造り3種盛り
●鱧葛打ち 清まし椀
●甘鯛こも塩焼き
●新潟 夏の八寸盛り
●にいがた和牛ヒレステーキ 越ノ峯と黒ニンニクのソース
●新之助の鮎炊き込みご飯 香の物 味噌汁
●甘味

お1人様 16,000円

創旬懐石

【ディナー】8月1日(土)~8月31日(月)

鯛や甘鯛、佐渡河豚の白子など海の恵みと、にいがた和牛サーロインを味わう贅沢コース。涼やかな逸品の数々で、特別な夏のひとときをご堪能ください。

お1人様 12,000円

日本料理レストラン 静香庵

涼を運ぶ夏の美味。のどぐろや鮎、夏野菜など、新潟の豊かな旬を映した料理をお楽しみください。

TEL.025-228-6171 【定休日/水曜日】※8/12は営業 seikoan@ni-grand.co.jp

静香庵 料理長 中田 光貴

ビストロ・パン・マルシェ

【ランチ】8月1日(土)~8月31日(月)

オードブル盛り合わせ・本日のスープ付き
スイス産グリエールチーズのクロックムッシュ 2,800円
魚沼産生ハムのクロックマダム 3,100円
雪ひかりポーク ロースハムのジャンボンフロマージュ 3,000円
夏野菜と海老のバジル風味タルティース 2,800円

オプション
お席でお作りする出来立てティラミス コーヒー付き 1,100円
+300円でカフェオレ、カプチーノへ変更できます

ブローニュの森 ~サマートリュフを味わう~

【ディナー】8月1日(土)~8月31日(月)

●一口のお楽しみ
●シュリンプと帆立のソテー シュリー風味 サラダ添え
●生ハムと白桃のカッペリーニ ●本日のスープ

メインを1つお選びください
1 真鯛のソテー 雲丹クリームソース トリュフ添え
2 オマール海老のソテー 魚沼産コシヒカリのトリュフリゾット
3 牛フィレとフォアグラのロッシェニ風 トリュフソース

●お席でお作りする出来立てティラミス
●パン ●珈琲

お1人様 12,000円

フラープ ~冷製パスタと牛サーロインのスペシャルランチ~

【ランチ】8月1日(土)~8月31日(月)

人気の白桃のカッペリーニと極上サーロインを味わう、華やかな夏コースをどうぞ。

お1人様 4,500円

赤身牛ステーキ&フレンチフライ ~好評につき継続決定!~
【ランチ・ディナー】8月1日(土)~8月31日(月)
旨み溢れる赤身肉を2種類のソースで味わう。
300g 5,000円
200g 3,500円

フランス料理レストラン Bellevue

心躍る夏の美食。極上のロッシェニや旬の味覚を散りばめた、特選限定コースをどうぞ。

TEL.025-228-6170 【定休日/月曜日】※8/10は営業 bellevue@ni-grand.co.jp

ベリビュー 料理長 渡辺 和久

盛夏旬菜 ~鱧 天然海老 国産牛サーロイン~

【ディナー】8月1日(土)~8月31日(月)

●彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレと冬瓜のスープ
●鱧と夏野菜の蒸し物 香味醤油かけ ●天然海老の花椒塩炒め
●国産牛サーロインの炙り焼き ●慶楽特製冷やし麺 ●本日のデザート

追加オプション +2,000円で 黒毛和牛サーロインに変更可能

お1人様 10,000円

セレクトディナー

【ディナー】8月1日(土)~8月31日(月)

料理長お勧め3品に加え、フカヒレスープや特製黒酢豚など15品以上のメニューから、お好きな5品をお選びいただきオリジナルカスタムコースをお楽しみください。

お1人様 7,500円

追加オプション +1,000円で 北京ダッグ食べ放題

猛暑を乗り切れ ごちそうランチ

【ランチ】8月1日(土)~8月31日(月)

●二種冷菜盛り合わせ
●フカヒレスープ ●小籠包
●海老と彩り野菜の特製マヨネーズ仕立て
●国産牛サーロインのXO醬炒め
●慶楽特製冷やし麺(三種タレ)
お好みのタレを1種お選びください
醤油ダレ 胡麻ダレ トマトダレ
●杏仁豆腐

お1人様 4,600円

中国料理レストラン 慶楽

彩り豊かな夏野菜と極上素材の競演。暑さを吹き飛ばす、華やか夏コースをご堪能ください。

TEL.025-228-6172 【定休日/火曜日】※8/11は営業 keiraku@ni-grand.co.jp

慶楽 料理長 小栗 松一

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最適なテーブル個室もご用意しております。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 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

再会を彩る、特別なひとときを

特選和牛ヒレ肉の美食家コース
お1人様 22,000円(税込・サービス料別)
※詳しくは予約サイトをご覧ください。

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