

-新潟グランドホテルの ご宴会プラン-

◎期間/2020.11.1 (sun)~2021.3.31 (wed)

安心してご利用いただくための新スタイル

- ・ソーシャルディスタンスに配慮した会場レイアウトをご提案します。
- ・お料理は全品個人盛りでをご用意いたします。
- ・2品を1皿に盛り付けるなど、接触を避ける工夫をしています。
- ・充実した時間をお過ごしいただくための90分制プランです。
(ご宴会は乾杯から90分制でございます。)
- ・表示の料金には、お料理・フリードリンク・会場費・サービス料が含まれております。

※表示価格に、別途10%の消費税を加算させていただきます。



新しい生活様式に沿った、ハイ
ティースタイルのご提案。
忘年会・新年会のご予約は
お早目のご予約が安心です。
その年の締めくくり、新年の
幕開けにふさわしいご宴会
をご提供いたします。
みなさまの大切なご会合に
おいて感染リスクを避けなが
ら、安心してパーティーを
開催していただけるよう、新
しい生活様式に沿ったオリ
ジナルプランをご用意いたし
ました。
各種ご宴会のご予約受付中！
お気軽にご相談くださいませ。



写真はイメージです



普段のご宴会を より上質なひとときへ

新潟グランドホテル 新しい生活様式に基づいた新コース

忘新年会プラン

Niigata Grand Hotel Seasonal Special Party Plan

PIC UP!

9品の料理を盛り合わせ7皿で提供
プレミアムプラン

料金 お一人様10,000円(11,000円税込)

- ・焼き物ハ寸
- ・本日のお造り2種
- ・もずくと小柱の茶碗蒸し
- ・海老のチリソース煮
- ・ピリ辛麻婆チーズグラタン
- ・サーロインステーキ カフェドパリ風
- ・仔牛のブランケット
- ・担々麺
- ・紅茶のシフォンケーキ ベリー添え



*ローストビーフ 森林風&
チキンシボラ煮込み(8,500円プラン)

※写真はプレミアムプラン 10,000円コース

新型コロナウイルス感染防止に対する具体的取組みについて



【スタッフのマスク着用】
お客様の安心・安全を考慮しス
タッフはマスクを着用させていた
いております。



【消毒液の設置・拭き取り】
館内各所に消毒液を設置して
おります。ドアノブ等の定期消毒
及び拭き取りを実施しております。



【スタッフの検温・お客様の健康状態の確認】
従業員は同居家族も含め毎日検温し
て健康状態を管理しています。また来館
されるお客様におかれましても、非接触
型の検温機器にて検温のご協力をお
願いしております。



【換気の実施】
会場の換気に配慮しています。
空調設備は常に外気を取り入れ
空気の入替えを行っています。

7,000円プラン(7,700円税込)

7品の料理を盛り合わせ5皿で提供

●メニュー例●

- ・オードブルバリエ
- ・本日のお造り
- ・海の幸のロワイヤル マルセイユ風
- ・ローストポークフレンチ風
- ・海老と茸の中華風クリーム煮
- ・叉焼入りチャーハン
- ・季節のフルーツクリーミーヨーグルト

8,500円プラン(9,350円税込)

7品の料理を盛り合わせ6皿で提供

●メニュー例●

- ・酒菜盛り合わせ
- ・本日のお造り2種
- ・サーモン辛味噌焼き だし巻き玉子
- ・ローストビーフ 森林風
- ・チキンシボラ煮込み
- ・なめこそば
- ・濃厚マンゴープリン

-ドリンクメニュー- Free-Flowing drinks

ビール/日本酒/ウイスキー/ハイボール/ワイン
焼酎/梅酒/カクテル/ノンアルコールビール
ソフトドリンク

ご宿泊プラン
お気軽にご相談ください。

●客室リニューアルオープン
より快適に、より使いやすく
生まれ変わりました。



※一部客室

〒951-8052

新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地

☎025-228-6111 (大代表) FAX025-228-0735 <http://www.ni-grand.co.jp>

新潟グランドホテル