



# NIIGATA GRAND HOTEL Cuisine

新潟グランドホテルインフォメーションガイド [キュージーヌ]

Vol. 185 2024.3▶4 春号

## NEW CHAPEL OPEN

チャペルが生まれ変わりました

〈挙式無料特典・試食付〉

### Premium Bridal Fair

プレミアムブライダルフェア **3/24sun 4/21sun** 〈参加無料 予約制〉

●新・チャペル体験 ●ご婚礼料理試食 ●会場見学 ●ご相談

#### 挙式費用無料プレゼント特典付

本フェアにご参加いただくことで「挙式費用無料キャンペーン」に自動的にエントリー致します

結婚式のご相談は随時承ります。お気軽にお問い合わせください。

お問合せ〈ブライダル直通〉 TEL (025) 228-6115

50<sup>th</sup> YEARS

新たな門出を華やかに祝う

50周年スペシャルグルメディナー

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。  
※特別企画の為、各種会員割引は対象外とさせていただきます。

■期間 / 2024年3月1日(金)~4月30日(火)

卒業・入学、お祝いの場に相応しい華やかなメニューが揃いました



オマール海老・黒毛和牛を  
春らしい食材と組み合わせ



春の訪れを告げる山菜・春野菜を  
ふんだんに盛り込んで



濃厚なたらば蟹の旨みを  
旬の味覚が引き立てる

#### ベルビュ

- 海の幸のマリネ グリーンピースのエスプーマ
- ローストビーフと春野菜(空豆・菊・うい・たら)のサラダ マスタードソース
- カナダ産オマール海老とホワイトアスパラのソテー アメリカンソース
- お口直しのグラニテ ●黒毛和牛のポワレ ふきのとうのタブナード添え
- 越後姫とマスカルポーネクリームデザート
- パンとヤスタダ発酵バター ●珈琲

#### 静香庵

- 春を彩る前菜盛り合わせ ●春野菜の沢煮焼 ●本日のお造り2種盛り
- 桜鱈塩麹焼き ●白魚と桜海老のかき揚げ 山菜天婦羅 桜塩
- 新発田牛のサーロインステーキ ●穴子のちらし寿司 ●水菓子

#### 慶楽

- 彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレと蛤のスープ ●桜鱈と旬野菜の塩炒め
- タラバ蟹の豆鼓蒸し ●黒毛和牛サーロインステーキ
- 桜海老と菜の花のスープ麺 ●本日のデザート

グルメチケットご利用で

通常価格 12,000円のコースメニュー ▶ **9,000円**  
お1人様  
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



特典  
・グラスシャンパーニュ付き  
・炎の演出チェリージュビレ  
・お祝いのデザートメッセージ

ベルビュ 記念日ディナー お1人様 17,000円

~新たな門出に華をそえる特典付きディナー~

【ディナー】3月1日(金)~4月30日(火) ※3日前予約制 メニューはこちら▶



静香庵 味覚懐石 お1人様 17,000円

~活鮑・新発田牛・新潟の鮮魚~

【ディナー】3月1日(金)~4月30日(火) ※3日前予約制 メニューはこちら▶



慶楽 至高ディナー お1人様 15,000円

厳選食材×本格中華~フカヒレ 桜鯛 和牛フィレ~

【ディナー】3月1日(金)~4月30日(火) ※3日前予約制 メニューはこちら▶





**Grand Cru**  
2014 Charmes-Chambertin Grand Cru  
/ Domaine Camus Père & Fils  
シャルム シャンベルタン グラン クリュ  
/ ドメーヌ カミュ ペール エ フィス

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 高丸智天と川瀬誠が贈る

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 3.13 2024**

プレミアム ワインディナー Wed

会場/ 新潟グランドホテル3階「悠久の間」 18:30 受付/19:00 開宴

お一人様/ 30,000円(フレンチフルコース・高丸ソムリエセレクションワイン含む)

ご予約・お問い合わせは  
**TEL.025-228-6220** オンラインショップからご予約いただけます。





## ひな祭りパーティーセット

**3/1金・2土・3日** ■締切日/ 2月22日(木) **1セット 15,000円**  
(約4人前)

のご希望日にご自宅まで配達いたします。  
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。

ご来館特典 ホテルにご来館お取りで  
1個につき **500円引**

新規会員登録で  
**300円プレゼント**  
オンラインショップからも  
ご予約いただけます ▶▶▶



料理全8品 和洋中ミックス

<洋食>

- 雛祭りデコレーションケーキ
- 蟹マカロニグラタン
- ハンバーグステーキ デミグラスソースと温野菜
- ツナマヨコーンピッツァ
- 蛤と菜の花のクラムチャウダースープ

<中華>

- 揚げ魚と彩り野菜 香味ソース
- 中華風さっぱりサラダ 香葉ドレッシング

<和食>

- 特製三段雑寿司

■配達区域/ 新潟市内及び近郊(時間の指定はお受けできません。)  
■配達時間/ 各日も、午後2時より順次配達を開始いたします。  
ご予約・お問い合わせは  
**TEL.025-228-6220**

フランス料理レストラン **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



定休日/月曜日 TEL.025-228-6170 [bellevue@ni-grand.co.jp](http://bellevue@ni-grand.co.jp)

日本料理レストラン **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



定休日/水曜日 TEL.025-228-6171 [seikoan@ni-grand.co.jp](http://seikoan@ni-grand.co.jp)

中国料理レストラン **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



定休日/火曜日 TEL.025-228-6172 [keiraku@ni-grand.co.jp](http://keiraku@ni-grand.co.jp)

**アベユランチ**

【ランチ】  
3月1日(金)~4月30日(火)

- ホワイトアスパラと  
ホテルイカのふきのとう香り
- 具沢山の  
ミネストローネスープ
- 新潟県産牛肉ロースト  
春野菜の付け合わせ
- 越後姫のパフェ
- パン
- 珈琲

限定 **10食**

予約特典 <3日前予約お客様限定>  
グラスシャンパーニュ1杯サービス

お1人様 **6,000円**

**和ごころ点心**

【ランチ】  
3月1日(金)~4月30日(火)

- 蓬豆腐 ● 本日のお造り2種盛り
- 蛤と筍の玉メ
- 焼物八寸  
蛸烏賊 玉子焼き  
焼き魚2種 海老真丈  
山菜の天婦羅 蚕豆  
花びらゆり根  
季節の焚き合わせ
- 新之助御飯  
漬物 味噌汁
- 本日の水菓子

限定 **15食**

予約特典 <3日前予約お客様限定>  
浅利と筍の炊き込み御飯に変更いたします。

お1人様 **4,600円**

**特選ランチ**

【ランチ】  
3月1日(金)~4月30日(火)

- 二種冷菜盛り合わせ
- フカヒレと浅利のスープ
- メバルと山菜の塩炒め
- 国産牛サーロインと  
春キャベツの回鍋肉
- 桜海老とアスパラの焼きそば
- 杏仁豆腐

限定 **12食**

予約特典 <3日前予約お客様限定>  
中国茶葉100gプレゼント

お1人様 **4,000円**

**FRENCH TEPPAN 静香庵 アニバーサリーディナー**

■期間 3月1日(金)~4月30日(火) 17:30~22:30

地上100m、目の前に広がる、  
黄昏の街並みと日本海と佐渡と夕陽。  
絶景はさながらイノベータに  
今日の特別な日を彩る。  
うれしいも、おめでとも、記念日も。  
全ての人のよろこびを祝福する場所。  
地上100mのFRENCH TEPPAN静香庵へ。

乾杯のお飲み物&鉄板焼きのフルコース  
& 想いを伝えるメッセージ入りデザート

メディアシップ

〒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

ベア **34,100円**



桜の開花とともに新たな門出を祝う

記念日、歡送迎会、顔合わせ、シーンに合わせて

FRENCH TEPPAN 静香庵  
別邸 涵養荘 BETTEI KANYOSO  
E-mail. kanyoso@ni-grand.co.jp

〒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

