

OPTION

オプション・メニュー
※単独での注文はできません。
おせちと一緒に申し込みたい。

フランス料理「ベルビュ」 ローストビーフ



- ・特製ローストビーフ 1kg
- ・特製ソース
- ・付け合わせ
- ・レフォール(西洋わさび)

※ブロックのまま、もしくはスライスしてお渡しいたします。
お申込みの際、お申し付けください。

●1kg(約4〜5人前) ￥13,000(税込)

日本料理「静香庵」 特選焼物詰め合わせ



※写真はイメージです。

- ・のど黒西京焼き 2切
- ・カマス塩麹焼き 4切
- ・鮭西京漬け 2切
- ・銀鱈味噌漬け 2切
- ・甘鯛の一塩焼き 2切

※冷凍でのお渡しとなります。
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。

￥16,200(税込)

オンラインショップ新商品

フランス料理「ベルビュ」 French ポータージュカレー



香ばし『にいがた和牛』&
コクトロ『刻み牛すじ』に、
香味野菜とトマトと生姜
が溶け込んだ、やさしいス
ライス薫るデミグラス仕
立てのカレーです。

●レトルトパック(1箱1食入・210g)×4箱

新発売記念価格 <限定50セット>

¥3,800 → ￥3,000(税込)



ご予約受付

2023年 12月 22日(金) まで

お渡し日

2023年 12月 31日(日)

※配達の場合、お時間の指定はできません

※ご来館の場合は10:00am〜5:00pmの間に特設会場でお受け取りください

特 典

- ①オンラインショップ 新規会員登録で **300ポイント** & 掲載商品は**ポイント2倍**
さらに11月30日までにご注文いただくと 1個につき **500円引**
- ②ご来館特典
①と併用できます ホテルに来館お引き取りで 1個につき **1,000円引**

配達エリア

新潟市各区・新発田市・聖籠町・阿賀野市・五泉市・加茂市・田上町

お申込み方法

※お申込みはWebまたはお電話でどうぞ

お支払い方法

オンラインショップ

クレジットカード(JCB・VISA・MASTER・AMEX・DINERS)
PayPay・楽天ペイ

配達時のお支払いの場合

現金/ギフトカード(JCB・VISA・UC・三菱UFJニコス)

ご来館お引き取りの場合

現金/ギフトカード(JCB・VISA・UC・三菱UFJニコス)
各種クレジットカード/PayPay

オンラインショップで事前決済いただくと、
当日のお渡しがスムーズです。

Web予約

新潟グランドホテル オンラインショップから
<https://www.ni-grand.shop/>



ポイント2倍 24時間対応 事前決済でお渡しもスムーズ

お電話

025-228-6220 受付時間10:00am〜6:00pm

※掲載商品の価格はすべて税込です。
※仕入れ状況により内容を変更させていただく場合がございます。

ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル

〒951-8052 新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地
TEL 025-228-6111 (大代表)
<https://www.ni-grand.co.jp>

一品一品に、
新しい年への
願いを込めました。

おせち

令和6年
新潟グランドホテル

たくさんの福が訪れますように。
そんな願いをこめた
新潟グランドホテルの
おせち料理。

式の重

西洋料理

- ・オマール海老のグラタン
- ・スモークサーモン
- ・キッシュロレーヌ
- ・帆立貝のスモーク
- ・蟹のピネガー風味
- ・ローストビーフ
- ・グリーンオリブ
- ・マッシュポテト
- ・コルニッション
- ・フォアグラフアン クレープ包み
- ・タコのバジル風味
- ・ライブオリブ
- ・白身魚のエスカベッシュ

悠 久

ゆうきゅう

伝統的な日本のおせち料理と、ホテルのローストビーフ、オマール海老などのフランス料理、そして海老チリや叉焼などの中国料理を一度に楽しめる、ホテルこだわりの三段重です。

参の重

中国料理

- ・金ごまくるみと胡麻ポテ
- ・広東叉焼
- ・スモーク豚タン
- ・いか黄金焼
- ・クラゲの酢醤油漬
- ・干柿ホワイトチョコレート
- ・ダイヤサラダわさび味
- ・海老のチリソース
- ・鮑煮貝スライス
- ・蟹のクリーム蒸し
- ・鰻の玉子蒸し
- ・笹帆立飯

壺の重

日本料理

- ・サーモン西京焼
- ・いくら醤油漬
- ・梅花餅
- ・小梅甘露煮
- ・葉付さんかん
- ・海老真丈アーモンド揚げ
- ・焼き海老
- ・黒豆蜜煮
- ・伊達巻
- ・紅白なます
- ・数の子美味漬
- ・焼き栗甘露煮
- ・ブランデー漬け
- ・紅鮭昆布巻
- ・酢だこ

和洋中特選三段お重

(約20cm×20cm×5cm)×3段

¥29,000 (税込)



ご注文は
こちらから



信 濃

しなの

鯛やアワビ、のど黒や伊勢海老、牛肉などの吟味した食材を、静香庵の板長が仕込みから盛り付けまで、ひとつひとつ丁寧に仕上げた極上のおせち料理です。

静香庵特製 懐石三段お重

(約20cm×20cm×5cm)×3段

¥63,000 (税込)

限定
10個



メニューは
こちらから

常 磐

ときわ



メニューは
こちらから

いくら、黒豆、数の子など、伝統的な日本料理に加え、オマール海老のグラタンやローストビーフ、海老チリなど、ワンランク上の贅沢なお料理の数々を、白木のお重に華やかに盛り付けました。

懐石風 和洋中三段お重

(約20cm×20cm×5cm)×3段

¥40,000 (税込)



セーヌ

la Seine



メニューは
こちらから

キャビアやオマール海老、アワビなどの食材を、フランス料理「ベルビュー」のシェフがお正月らしくアレンジした贅沢なフレンチのおせち料理です。

ベルビュー特製 フレンチ懐石二段お重

(約21cm×21cm×6cm)×2段

¥32,000 (税込)



長 江

ちようこう



メニューは
こちらから

海老チリや蟹爪、アワビなどの海鮮と、豚角煮や本格叉焼などの厳選したお料理を、中国料理「慶楽」の料理長が丁寧に仕上げた中華のおせち料理です。

慶楽特製 中華懐石二段お重

(約21cm×21cm×5cm)×2段

¥32,000 (税込)



各商品の QR コードから
メニュー内容の確認や
お申込みができます