

第46回 新潟美食倶楽部

ハ オ チ ー ワ ン イ ェ ン

好吃晚宴

～巨大フカヒレ『毛鹿鮫』、旬の『上海蟹』、
温故知新の『牛テール』を食す～

2025年

10月27日(月)

時 間

受付 18:30 開宴 19:00

会 場

3階 悠久の間

お1人様 **16,000円**
(お料理・フリードリンク含む)

◆◆◆◆◆ MENU ◆◆◆◆◆

- | | |
|--------|---|
| 三口福冷菜盆 | 3種のチャイナオードブル～宴のはじまり～
クラゲ柚子胡椒 イカの葱ソース 特製豚バラ叉焼 |
| 蒸大間蟹 | 上海蟹の甲羅蒸し 特製黒酢を添えて |
| 紅焼毛鹿翅 | 毛鹿鮫のフカヒレ姿煮 オイスターソースをかけて |
| 北京烤鴨子 | 北京ダックのクレープ包み サラダ仕立て |
| 清蒸鮮魚 | 熱々の香油をかけて仕上げた「きじはた」の蒸し料理 |
| 花椒牛尾 | 国産牛テールの上海風煮込み |
| 鮮貝湯炒飯 | 帆立貝柱のスープチャーハン 生姜風味の清湯 |
| 美甜双輝 | 洋梨のゼリーと杏仁豆腐の二層仕立て
栗入り抹茶風味の蒸しカステラ |

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
<https://www.ni-grand.co.jp> E-mail info@ni-grand.co.jp

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から▶▶▶

