

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 [キュイジーヌ]
Vol. 196 2025.8 お盆号

壺の重：日本料理

- ・国産鶏手羽元 ジューシー粗挽き 黒胡椒焼き
- ・ぶりふわ海老しんじょうの香ばしいアーモンド揚げ
- ・ほろ苦いコーヒーが香る ふっくら花豆
- ・磯の旨味がじゅわ〜。帆立旨煮
- ・ぶりぶり海老をまるごと。〜濃厚な旨味〜
- ・板長特製ふんわり玉子焼き
- ・ふっくら銀鮭の塩焼
- ・食欲そそる銀鱈袖焼
- ・日向夏香るなますと特製酢仕込みの帆立南蛮漬
- ・味がしゅみしゅ。ピリ辛こんにゃく煮
- ・昆布の旨味染み込む鰯のやわらか昆布巻
- ・甘蜜が絡むホクホク大学芋
- ・暑休めにピッタリ。さっぱりはじかみ
- ・新潟名物 上品な甘さのミニ笹団子



式の重：中国料理

- ・とろけるほど柔らか中華豚足の角煮（真空パックでのご提供）
- ・特製たれに漬け込み焼き上げた特製叉焼
- ・じっくり加熱で旨味を閉じ込めた鴨肉のロースト
- ・特製チリソースが絡むホテル伝統の海老チリ（真空パックでのご提供）
- ・サクサク衣の蟹爪の揚げ物
- ・弾むような食感の蛸に、ピリリと香る山椒和え
- ・柔らかく仕上げた鳥賊の黄金焼き
- ・胡麻の風味と中はもちもち胡麻団子
- ・香ばしさ甘じょっぱいクールの餛飩
- ・ほんのり塩味が後を引くドライトマトの甘納豆



オンラインショップから
7/31(木)までのご予約で

1セットにつき
500円引き!

◆来館割引 ご来館引取りの場合は、
1セットにつき **500円引き!**



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

～家族がつどう お盆のおもてなし～

お盆おもてなし二段重

和中華二段重 2段お重(約22cm×22cm 高さ13cm) 1セット(約4人前) **18,000円**

お届け期間

8月12日(火)～15日(金) ※お申込み締切日/8月5日(火)
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。

好評開催中!!!

2025
NIIGATA GRAND HOTEL
RESORT GARDEN
新潟グランドホテル リゾートガーデン2025

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23日(火)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)



演歌界の貴公子

山内恵介

Summer Dinner Show 2025

2025年8月18日(月)

お1人様 **39,000円**
(ディナー・ショー・お飲み物・税・サービス料込)

◀ オンラインでのご予約はこちら ▶
予約専用ダイヤル TEL.025-228-6220 (午前10時より午後5時まで)

■会場/3階「悠久の間」

■時間/ (第一部) (第二部)

受付/11:30 受付/17:00

食事/12:00 食事/17:30

ショー/13:30 ショー/19:00



結婚式の新しいカタチ
定額制 **30名 950,000円**



CASUAL WEDDING PLAN

定額制カジュアル・ウェディングプラン

今までの結婚式のスタイルにこだわらず、定額で安心な新しいウェディングスタイル。ゲストを気軽に招き、カジュアルなウェディングパーティーを叶えられます。

うれしいポイント

- 1 シンプルでわかりやすい「定額制」で明瞭・安心
- 2 雰囲気はカジュアルでも、おもてなしはしっかり
- 3 ゲストに負担をかけずお招きできる
- 4 進行も自由自在! 人前結婚式も可能
- 5 お打ち合わせは最少2回でOK

料金例	20名様・・・	¥750,000	30名様・・・	¥950,000
	40名様・・・	¥1,100,000	50名様・・・	¥1,250,000

こんなおふたりにおすすめ

- ※ 結婚式を開催するかどうか悩んでいる
- ※ お決まりの結婚式スタイルはイメージに合わない
- ※ 予算に不安がある

詳しくはお問い合わせください TEL (025) 228-6115

別邸涵養荘の料理長、鈴木健が全国より希少食材を取り寄せ、フランス料理の技法と歴史を踏襲しつつ、独自性の高い感性で作り上げる特別なフルコースをご用意させていただきます。

メインの鉄板焼きステーキは、兵庫県香美町の「上田畜産」が手掛ける、極上の牛肉「但馬玄」をご用意しております。

Chef's Table

～鈴木健の特別賞味会～

2025年8月23日(土)・24日(日)・30日(土)・31日(日) 受付18:00 開宴18:30

会場: FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘 1名様 **50,000円**(税・サービス料込み)

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

ネット予約はコチラ



五感で愉しむ、夏のごちそう。 NIIGATA GRAND HOTEL Cuisine

新潟グランドホテルの夏の味覚が揃いました。各店舗こだわりの食材や料理法で愉しむ季節の味わい——。どうぞお越しください。

盛夏旬菜

【ディナー】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 10,000円



慶楽

旬の食材が持つ力と、薬膳を融合させました。
「鮑と冬瓜の薬膳蒸し」は私の自信作です！

- 彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレとオクラのスープ
- 鮑と冬瓜の薬膳蒸し ●太刀魚と旬野菜の甘辛炒め
- 国産牛リブロースの炙り焼き ●干し貝柱と青唐辛子の炒飯
- 本日のデザート

慶楽 料理長 小栗 松二

夏バテ疲労回復に効果があると、言われているビタミンやミネラル アミノ酸など、豊富な栄養素を含んだ品々をご賞味ください。

ごちそうランチ ~夏バテ防止メニュー

【ランチ】8月1日(金)~8月31日(日)

- 二種冷菜盛り合わせ<イミダゾールペプチド(アミノ酸)>
- フカヒレと冬瓜のすり流しスープ<コラーゲン・コンドロイチン・カリウム>
- 小籠包 春巻き<ビタミンB1・アリシン>
- 海老と彩り夏野菜の卵炒め<タウリン・アスタキサンチン>
- スパイシー黒酢豚<ビタミンB1・アスパラギン酸>
- 海鮮冷やし麺<タウリン・リコピン>
- 醤油ダレ・胡麻ダレ・トマトダレの中から一つお選びください。
- 杏仁豆腐<ビタミンC>

お1人様 4,500円

夏天旬菜 ~夏バテ防止メニュー

【ディナー】8月1日(金)~8月31日(日)

- クラゲと蒸し鶏の盛り合わせ<イミダゾールペプチド(アミノ酸)>
- フカヒレと冬瓜のスープ<コラーゲン・コンドロイチン・カリウム>
- 鰻とインゲン豆の煮込み<ビタミンB群・鉄分亜鉛・アスパラギン酸>
- 豚肉とエシャロットの餡かけご飯<ビタミンB1・アリシン>
- フルーツとナッツの中華ゼリー<クエン酸・ビタミンE・ミネラル>

お1人様 7,000円

和ごころ点心

【ランチ】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 4,600円

- 茶豆腐 ●お造り2種盛り ●白身魚の煎り出汁
- 八寸《 栢尾揚げ季節野菜の浸し・新潟名物鮭の焼き漬け 海老真丈・ズッキーニの天婦羅・茄子田楽 帆立 海老艶煮 》
- 新之助御飯 味噌汁 漬物
- 水菓子 季節の物

予約特典
<3日前予約お客様限定>
『県産スイートコーンと
焼き目帆立の炊き込み御飯』
に変更できます

板長の創旬懷石

~板長が創造する新たな旬の味~

【ディナー】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 12,000円

- 前菜盛り合わせ ●新潟近海のお造り2種盛り
- 鮎塩焼き 蓼酢 ●カシューナッツの茶碗蒸し 雲丹
- 南蛮海老真丈と丸茄子の和風ぐらたん
- 黒毛和牛サーロインステーキ
- 鯛茶漬 ●季節の水菓子

niigata懷石

【ディナー】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 16,000円



静香庵

この度、料理長に就任しました中田です。
新潟の豊かな恵みをテーマに、旬の食材をふんだんに使い心温まる料理に仕上げました。伝統と新しい感性が織りなす逸品を、ぜひご堪能ください。

- 桃太郎トマトのすり流し ●新潟季節の八寸盛り ●新潟沖近海のお造り3種盛り
- 越後味噌を使ったのどぐろ味噌燗焼 ●魅味苔素麺の鱈ジュレかけ酢橘の香り
- 新潟和牛ヒレ肉炭火焼き 桃と黒ニンニクのソース
- 新之助御飯 藤五郎梅 塩引き鮭 のどぐろ時雨煮 ●八色西瓜の葛練り

静香庵 料理長 中田 光貴

プラージュ ~サマートリュフ~

【ディナー】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 11,000円



ニル

サマートリュフ料理を厳選3種類で用意。旬のトリュフを目の前でたっぷりスライスいたします。香り立つ豊かな風味をお楽しみください。

- アミューズ ●アスパラと卵のサラダ サマートリュフドレッシング
- ハモンセラーノの生ハムとズッキーニの冷製パスタ ●本日のスープ
- メインを ①牛フィレとフォアグラのロッシェニ風 トリュフソース
- お選び ②帆立貝柱とフォアグラのソテー トリュフフリット
- ください ③太刀魚のソテー 醬丹クリームソース トリュフ添え
- アールグレイのチーズテリーヌとオレンジソルベ ●パン ●珈琲

ニル 料理長 渡辺 和久

アベユ ~サマーハーフコース~

【ランチ】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 6,000円

- アミューズ
- 鮎のコンフィ 胡瓜のソース みょうがのサラダ添え
- 冷製じゃがいものポタージュ
- 牛フィレ肉のグリユ 夏野菜のオープン焼きタイム風味
- アールグレイのチーズテリーヌとオレンジソルベ
- パン ●珈琲

セゾン ~鮎・太刀魚・村上牛~

【ディナー】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 15,000円

メニューはこちら▶

夏休み限定 大人も子どもも楽しめる 通称“大人様ランチ”

【ランチ】8月1日(金)~8月31日(日)

お1人様 3,800円

- ハンバーグ or サーロイン
- オムレツ ●エビフライ ●サラダ
- ナポリタン ●ソーセージ ●温野菜
- ミネスープ ●パン or ライス
- プリンアラモード

※プラス¥500で ミニクリームソーダ/ミニコーラフroot/ミニコーヒーフroot

レモン氷

8月1日(金)~9月30日(火)

国産レモンと
ドライレモンの
爽やかな味わい
中にはヨーグルト&
レモンピューレが
入った、
さっぱり仕立て

1,350円

Restaurant Information ●Lunch/11:30am.~ ●Dinner/5:30pm.~

中国料理レストラン
慶楽
こだわりの定番料理から独創の中華懷石まで、幅広い年代にお楽しみいただけます。
定休日/火曜日 TEL.025-228-6172
keiraku@ni-grand.co.jp



ネット予約
はコチラ▶

フランス料理レストラン
ニル
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。
定休日/月曜日 TEL.025-228-6170
bellevue@ni-grand.co.jp

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。
定休日/月曜日 TEL.025-228-6170
bellevue@ni-grand.co.jp



ネット予約
はコチラ▶

日本料理レストラン
静香庵
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。
定休日/水曜日 TEL.025-228-6171
seikoan@ni-grand.co.jp

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。
定休日/水曜日 TEL.025-228-6171
seikoan@ni-grand.co.jp



ネット予約
はコチラ▶

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
TEL025-228-6111 (大代表)
https://www.ni-grand.co.jp

表示金額に別記のないものは消費税・サービス料込となっております。

SNS
最新情報は
コチラ▶

