

Cuisine

NIIGATA GRAND HOTEL

新潟グランドホテル・インフォメーションガイド【キュージーンズ】

Vol. 197 2025.9・10 秋号

～健やかな長寿を願う
心づくしのお料理～

濃厚マンゴーの
贅沢な回福プリン(4個)

お祝い具材の
特製太巻き(1パック)

彩り野菜と黄金豚ロースハムの
ペイザースサラダ(1パック)

生薑香る特製ソース
若鶏のシューシー唐揚げ
(1パック)

匠の技が織りなす 焼物玉手箱<1折>
・小鯛(尾頭付き) ・のどろ塩焼魚
・有頭海老 ・銀鱈袖焼魚 ・玉子焼

海老の旨みが弾ける
ホテル伝統チリソース
(1パック)

贅沢な味わいサーロインの塩焼グリル
シャリアピンソース添え (2パック)

OPTION ※オプション単体での
ご注文はできません。

敬老の日 寿ぎお祝いセット

1セット 16,000円

お届け日 9月13日(土)～15日(月・祝)

※お申込み締切日/9月8日(月)

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。

割引特典

◆ご来館特典 1セットにつき
ご来館取りの場合は、**500円割引**

◆ネットショップ早割 1セットにつき
9/10月までにネットショップからのご予約で**500円割引**

新潟市内配達 各日午後2時より配達を開始いたします。
いたします ・配達時間の指定はできません。

ネットショップ早割+ご来館で
最大1,000円 お得!

ご予約・お問合せは(午前10時より午後5時まで)
025-228-6220

ネットショップは
こちら

香り高い抹茶で作った
ふんわり和のティラミス
(限定30台約17cm) 1台 **3,000円**

まるっとウェディング

{ 新しい結婚式のカタチ }

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	30名様	40名様	50名様
¥750,000	¥950,000	¥1,100,000	¥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が悩んでいる
- ※ 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

第46回 新潟美食倶楽部

ハオチー ワンイェン

好吃晚宴

～こだわり極上中華を
亀山スタイルで～

■開催日 **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)

オンラインショップからも
ご予約いただけます。

9月23日(木)まで好評開催!!

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

★大人前売 **7,500円** ご予約・お問合せ **025-228-6113** (午前10時より午後5時まで) 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

メディアシップ19階、ラグジュアリー空間の鉄板焼きダイニング。カウンター席では、目の前の鉄板でシェフがダイナミックに、繊細に厳選素材を調理していく。新潟島の街並みや佐渡、日本海を望みながら。プライベート空間の個室も2タイプご用意し、ご両家のお顔合わせやご会食、ご接待、プロポーズなど様々なシーンにも対応。記憶に残したい大切な日は、地上100mのFRENCH TEPPAN静香庵へ。

メディアシップ FRENCH TEPPAN 静香庵

〒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

Ladies4 Concert Dinner

2025年 10月12日(日) 1名様
受付17:30 開宴18:00 終了21:00 **16,500円**
会場:FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 涵養荘

Ladies4
シンガーの阿部真由美、えのもとみこ、篠笛奏者の田村優子、ピアニストの川崎祥子の4人からなる音楽ユニット。

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

味覚の秋。美味しいひとときをお届けします。

NIIGATA GRAND HOTEL
Cuisine

吟味した季節の特選コースがお得にお召し上がりいただけるグルメチケットや、秋の食材をふんだんに取り入れたメニューが揃いました。

新潟グランドホテル 秋の特選グルメディナー [9月1日(月)～10月31日(金)]

通常価格 12,000円
グルメチケットご利用で
12,000円のコースメニュー

▶ お1人様

9,000円

グルメ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



新潟の秋の味覚と ハーブ&スパイス ～新潟県産牛・無花果～ & パンワゴンサービス

- 一口のお楽しみ
- 佐渡牛乳で作ったカッテージチーズと無花果とプロシュートのサラダ デルの香り
- レモンバーム香る絹乙女里芋と新潟県産豚肉のポトフ
- 白身魚のソテー エルブプロバンス香草焼き
- 新潟県産牛フィレ肉のポワレ 4種類のペッパー風味 八色椎茸のクリーム煮添え
- 華やかなピンクペッパーが香るチョコレートテリーヌ
- パンワゴンサービス ●珈琲

コースに合わせたワインのマリアージュ
プランをご用意しております。

グルメチケットご利用で
お1人様 12,000円 → **9,000円**

にいがた和牛 すき焼き懐石 ～にいがた和牛・松茸～

- 季節の前菜盛り ●海老 穴子 舞茸 土瓶蒸し
- 新潟近海のお造り2種盛り
- にいがた和牛すき焼き ●松茸の炊き込み御飯
- 季節の水菓子

グルメチケットご利用で
お1人様 12,000円 → **9,000円**

秋風の宴 ～秋鮭・新潟県産秋野菜 国産牛サーロイン～

- 彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレと南瓜のスープ
- 殻付き帆立貝の豆鼓蒸し
- オマール海老と秋野菜のチリソース煮
- 国産牛サーロインステーキ ●秋鮭とレタスのスープ炒飯
- 秋のフルーツ入り杏仁豆腐

グルメチケットご利用で
お1人様 12,000円 → **9,000円**

秋の特選グルメランチ [ランチ]9月1日(月)～10月31日(金)

秋らしい食材や調理法など、こだわりのお料理をランチでもお楽しみください。



フラワーランチ

- 無花果とプロシュートカッテージチーズのサラダ
- 秋茄子とトマトのグラタン
- 牛肉の赤ワイン煮込みと舞茸のフライ添え
- フランポワーズソルベ
- パンワゴンサービス ●珈琲

+1,500円で牛フィレ肉のステーキに変更できます

オータム特典!
ランチ・ディナー共に
全商品に
パンワゴンサービス付き!!

お1人様 **4,600円**



秋手毬点心

- 鶏肉と茸の鶏出汁茶碗蒸し ●お造り2種盛り
- 秋の味覚盛り ●金目鯛と蕪の菊花揚げ
- 手毬寿司6貫 ●季節の水菓子

お1人様 **4,600円**



ごちそう石焼ランチ

- 二種冷菜盛り合わせ ●ズワイ蟹ときのこの上湯スープ
- 職人技 皮がパリパリ香港式ローストポーク
- 秋鮭とイクラ季節野菜の石焼ごはん ●杏仁豆腐

お1人様 **4,600円**

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

フランス料理レストラン

Bellevue

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



日本料理レストラン

Seikouan

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
seikouan@ni-grand.co.jp



中国料理レストラン

Keiraku

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。

定休日/火曜日 TEL.025-228-6172
keiraku@ni-grand.co.jp



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

