

# 秋のPARTY PLAN

新潟グランドホテル  
秋の夜長のパーティープラン  
2026.10.1(木) 11.30(月)

おいしさ × 満足感

ご会合の趣旨にあわせてお選びいただけます。  
厳選されたメニューでパーティーを盛り上げます。

一押し!じっくり味わう

## 和洋中厳選プラン

お1人様  
10,000 円(税サ込)  
(お1人様 プラス 500 円で個人盛)

- 中) 4種の彩りチャイナオードブル  
中華の魅力をぎゅっと詰めた 前菜盛り合わせ
- 和) キノコと牛肉の芋煮風醤油仕立て  
キノコの風味と牛肉の旨みが出汁に溶け込む やさしい和のお椀
- 中) 海鮮と旬野菜の唐辛子炒め  
海鮮とシャキッとした旬野菜を ピリッと辛みの効いた特製ダレで
- 和) 鶏つくね・厚揚げ・茄子・いんげんの炊き合わせ  
「ふくら」つくねと 出汁が染み込んだ具材を味わう
- 洋) ローストビーフ ストロガノフ風ソース  
柔らかローストビーフに コク深いソースをからめて
- 洋) ブロッコリーのショートパスタ プーリア風  
モチモチパスタにアンチョビがからむ 南イタリアの伝統を感じるひと品
- 中) なめらか杏仁プリンとエッグタルト  
優しい甘さの杏仁とサクッと香ばしい エッグタルトのスイーツセット



和洋中ミックス  
お料理 7 品

120分  
飲み放題付

みんなでワイワイ  
大皿盛



※写真はイメージです

語らいを主役に、美食を添えて

## セレクションプラン

お1人様  
9,000 円(税サ込)

120分  
飲み放題付

和洋中のお料理  
8品をベースに  
寄り添う 6 皿の  
個人盛でご提供



※写真はイメージです

- 和) 秋の前菜～柿のもと・里芋・他 1 品  
秋を彩る食用「柿のもと」の風味と 里芋の味わい
- 洋) 若鶏のスパイス焼きとシーザーサラダ  
香ばしいスパイスチキンと「シャキシャキ」サラダ
- 和) 帆立と南瓜の和風グラタン  
南瓜の甘みに帆立のkokが重なる まろやかグラタン
- 洋) カマスのフリット  
浅利のオリエンタルクリーム  
秋カマスにアサリの出汁と カレー風味のソースをからめて
- 中) 東坡肉(トンポーロー)と  
鮭のチャーハン(スープ付き)  
角豚肉の煮込みと 秋鮭チャーハンの組み合わせ
- 中) 濃厚マンゴープリン  
マンゴーの香りと甘みが広がる なめらかプリン

食材にこだわった特別コース

## ラグジュアリープラン

お1人様  
13,000 円(税サ込)

120分  
飲み放題付

和洋中ミックス  
お料理 8 品  
個人盛



※写真はイメージです

- 洋) 生ハムとフレッシュチーズとおけさ柿の前菜  
甘み・塩気・チーズのコクが 重なり合う前菜
- 中) フカヒレと白菜の特製塩煮込み  
白菜の甘みと上品な旨みが染み込む フカヒレ煮込み
- 和) 季節のお造り2種盛り  
本日の水揚げから 旬魚を厳選
- 中) 海老の2種ソース仕立て  
チリソース・特製マヨネーズソースの2種で味わう 海老料理
- 和) キンキのたまり麴焼き  
麴のコクがキンキの脂と 甘みを引き立てる逸品
- 洋) ビーフステーキ パプリカオニオンのせ  
香ばしい食感がアクセントを添える ジューシーステーキ
- 和) 焼きおにぎり茶漬 鮭・いくら  
鮭といくらを出汁でさっぱり 締めくくりのご飯
- 洋) 温かいシナモンロール バニラアイス添え  
もちふわシナモンロールと アイスの相性が抜群

※各表示価格にはお料理・フリードリンク・会場費・税金・サービス料が含まれております。

〒951-8052

新潟市中央区下大川前通 3 ノ町 2230 番地

ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル

ご予約・お問い合わせ

TEL(025) 228-6113

# 会話をメインディッシュに。愉しく美味しく心地よく。

厳選メニューをベストなボリュームでご提供いたします。

## SDGs

## ジャストプラン

中華コース 洋食コース共に1人様  
8,500円(税サ込)

お料理 5品  
個人盛

120分  
飲み放題付

新潟市と新潟シティホテル連絡協議会が推奨する、食  
べ残しゼロに向けた「20・10・0 運動」に沿ったお料理  
とサービス方法でご提供いたします

食べ残し  
ゼロを  
目指して!

新潟市

にーまる いちまる ゼロ  
**20・10・0 運動**



### 中華コース

- 中華特選冷菜盛り合わせ～5品～  
多彩な食感と味わいを楽しめる 贅沢な5種の冷菜
- 3種の海鮮小皿料理  
海老・鮮魚・帆立を仕立てた 異なる3種の小皿
- 豚肉と旬野菜の  
オイスターソース炒め  
シャキシャキ野菜と豚肉に コク深い濃厚ダレが絡むひと品
- 特製五目あんかけ焼きそば  
麺に特製トロトロ濃厚あんが絡む 満足焼きそば
- フルーツ入り杏仁豆腐  
とろけるなめらかさが心地よい 清涼デザート



### 洋食コース

- 前菜3種と温かい野菜のポタージュ  
いどり前菜と 野菜のなめらかスープ
- サーモングラタン  
ガーリックトースト添え  
クリーミーなサーモングラタンに 香ばしいトーストを添えて
- 豚ヒレのロースト ドライプラムソース  
柔らか豚ヒレ肉に 甘酸っぱく奥深いプラムソースがマッチ
- 蟹ピラフとバジル風味の野菜スープ  
蟹の風味豊かなピラフと ハーブ香る爽やかスープ
- 洋ナシのチョコレートパルフェ  
洋ナシとチョコが織りなす ひんやりデザート



※写真はイメージです



※写真はイメージです

各表示価格にはお料理・フリードリンク・会場費・税金・サービス料が含まれております

### 二次会も承ります

#### スパークル

夜景を望みながら楽しむ  
アフターパーティーをどうぞ

お一人さま 3,000円より



#### メンバーズ・バー 涵養倶楽部

落ち着いた雰囲気  
余韻を楽しむひととき

お一人さま 3,500円より



### お得な宿泊プランもございます

ご宿泊当日のベストレート  
(最安値)でご提案いたします。



※写真は一例です。

快適なひとときをお約束します

■ 宿泊予約 直通 / 025-228-6112

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/町2230番地  
<https://www.ni-grand.co.jp> E-mail [info@ni-grand.co.jp](mailto:info@ni-grand.co.jp)

ご予約・お問い合わせ

## TEL (025) 228-6113