

宅配

ワインと味わう、シェフズプレート

～おうちでホテルバル～

ワインをもっと美味しく シェフが仕立てた極上のマリージュ



やわらかローストビーフの
カルパッチョ (1パック)



濃厚な旨味。
若鶏とボルチーニ茸のクリーム煮 (2パック)



シェフ特製
パテ・ド・カンパーニュ (1パック)



ペーコンとホウレン草の
キッシュ (4カット)



燻香の余韻を。
佐渡銀鮭の温燻製 (4切れ)



中華くらげと5種の
カラフルサラダ (1パック)



海老と豆腐のとろ〜り煮 (2パック)



町中華の野菜たっぷり酢豚
(1パック)



XO醬が決めての旨焼きそば (2パック)

OPTION

※オプション単体でのお申し込みはできません。

ワインに良く合う
大人のバスクチーズケーキ
(1台)

3,000円(税込)



本物の
パルミジャーノ・レッジャーノが
決め手のシーザーサラダ
(約4人前)

各2,000円(税込)



※画像は盛り付けイメージです。使い捨て容器に入れてのお渡しでございます。

新潟グランドホテル
シェフ・ソムリエ

西村 直道のお勧めワイン

1

軽やか中口の赤ワイン
(新酒・ミディアムボディ)

—— 味の特徴 ——
渋み(タンニン)が強すぎず、イチゴやチェリーのようなフレッシュな果実味と程よい酸味があるタイプ。

「ボルチーニ茸」「パテ」
「ローストビーフ」「酢豚」
などにぴったりです

2

コクのある辛口白ワイン
(樽香・ふくよか系)

—— 味の特徴 ——
酸味が控えめで、ふくよかな果実味とまろやかなタイプ。

「ボルチーニ茸」
「キッシュ」「とろ〜り煮」
に最適です

3

ロゼワイン または
辛口スパークリングワイン

—— 味の特徴 ——
すっきりとした酸味とほどよい果実味があり、後味がさわやかなタイプ。

「佐渡銀鮭の温燻製」
「ローストビーフ」
「中華くらげのサラダ」
などにおすすめです

■1セット(約4人前・税込) 12,000円

■お届け期間／11月14(土)・15(日)・21(土)・22(日)・23(月)・28(土)・29(日)
(締切／11月9日(月) 午後5:00まで)

＜ご来館特典＞
ホテルにご来館
お引取りで1個につき
500円引

ネット予約がお得!11月1日(日)までに
ネットショップからのご購入で500円引!
新規会員登録で300ポイント付与



オンライン
ショップは
こちら

※新潟デジタル商品券・Go To Eatは、来館時の支払いのみご利用いただけます
(配達時の決済不可)

※お届けは、新潟市内及び近郊配達いたします。(配達地域については、ご予約の際お問合せください)
※ご予約後、お届け日・お届け先の変更は、11月9日(月)までお願いいたします。
※各日午後2時より来館引き取り・配達を開始いたします。尚、配達時間のご指定はできません。

●ご予約・お問い合わせ 025-228-6220 午前10:00～午後5:00