



新潟グランドホテル
40周年記念イヤー スタートイベント

リニューアル 40年の感謝と未来へ

川瀬誠 総料理長

特別賞味会

〈ガラ ディナー〉

新潟グランドホテルへ足を運んでくださるお客様へ。
「美味しい」という感動をお届けすること。
それが私にとっての大きな幸せであり、
料理人としての信条です。
何よりも料理を作ることが大好きな私にとって、
感動いただけるお料理を提供できることは
最高の幸せです。

川瀬誠 渾身の一品

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”シェフソムリエ
高丸智天氏よりセレクト
いただいたワインと共に、
一夜限りの特別コース
をご提供いたします。

川瀬誠 略歴

新潟県生まれ

1980年 フランス料理の道を志し、
県内外のホテルやレストランで
研鑽を重ねる。

1987年 新潟グランドホテル入社
レストラン料理長
バンケット料理長を経て
ホテル総料理長に就任。
日本エスコフィエ協会正会員。

2024年 長年にわたる調理技術の向上と
地域食文化への貢献が評価され、
「厚生労働大臣表彰」を受賞。
現在に至る

令和8年
12月9日(水)

【会場】

新潟グランドホテル3階
「悠久の間」

【受付】18:30 【開宴】19:00

お1人様

25,000円

(税・サービス料込)
(特別コース・ドリンク含む)

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>

●ご予約・お問い合わせ

TEL (025) 228-6220

(予約受付 午前10:00～午後5:00)

オンラインでのご予約はこちらから▶▶▶

