第二回 全国グランドホテル味めぐり　～下関編～

至福 幸福 下関

下関の 河豚（ふく）と和牛

新潟の冬の味覚を味わう会

40th
NIIGATA GRAND HOTEL
Since Renewal 1987

新潟グランドホテル リニューアル40周年記念イヤーイベント

新潟美食倶楽部

第48回



やまぐち和牛“燦”（きらめき）



下関グランドホテル

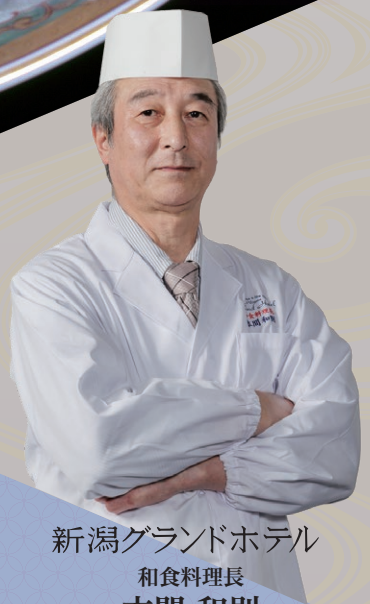
～ お品書き ～

振舞椀　新潟県北村上鮭の粕仕立て
酒　菜　越後新潟と下関の珍味　種々
椀替り　真鱈しょっつる 小鍋仕立て
お造り　本場下関の河豚刺し
焼　物　佐渡寒鰤　焼大根　菜の花
温　物　とらふぐ白子と日本海本ずわい蟹のとろとろ茶碗蒸し
強　肴　やまぐち和牛“燦”の和風ローストビーフ
食　事　茶漬け 香の物
水菓子　下関の果物を使った甘味
◇新潟と山口の地酒 飲み比べ

お品書きは今後変更となる場合がございます



下関グランドホテル
和食料理長
仲 紘司



新潟グランドホテル
和食料理長
本間 和則

2027 2/1（月）

19:00pm開宴

お一人様 ￥18,000
お料理・フリードリンク含む

山口、新潟。
いずれも料理に合う
淡麗旨口の日本酒が自慢。
お料理に合わせた飲み比べを
ご用意いたします。

獺祭　鶴齢

ウォーターフロント＆ナイスビュー
新潟グランドホテル

新潟市中央区下大川前通3-2330
TEL.025-228-6220（企画）

共催：下関グランドホテル
山口県下関市南部町31-2