表面



ゆく年をねぎらい、くる年を祝う。
多彩なプランの中から
お好みに応じてお選びください。

新潟グランドホテル

忘・新年会

Niigata Grand Hotel Seasonal Special Party Plan

2026.12.1 tue
▸▸▸ 2027.2.28 sun



新潟グランドホテルの宴会場を貸切で使用するプランです。
◇各プラン共に10名様以上で承ります
◇フリードリンク・会場費が含まれております

Drink Menu 120分飲み放題

Alcohol	Non-Alcohol
ビール/日本酒/ウイスキー	ノンアルコールビール
ハイボール/ワイン/焼酎	ソフトドリンク
レモンサワー/梅酒/カクテル	

華やかなブッフェパーティーも
ご提案いたします。
お気軽にご相談くださいませ。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
新潟グランドホテルは持続可能な開発目標（SDGs）を支援し、地産地消、フードロス削減などの活動に取り組んでいます。

食材にこだわった特別コース

和洋中ミックス お料理8品（銘々盛り） / 120分 飲み放題付

お1人様 13,000円（税・サ込）



- 中）中華ほほ笑み冷菜小皿６種
  料理長おすすめ冷菜盛り
- 洋）国産軍鶏の洋風水炊き仕立て
  スープで味わう、心も温まる洋風鍋仕立て
- 和）季節のお造り２種盛り合わせ
  板長厳選。本日の水揚げから
- 中）海老と野菜のスパイシーチリソース ミルクパンを添えて
  旨辛ソースが絡む海老。パンもソースと召し上がれ
- 和）冬の味覚真鱈と五泉市名産帛乙女の煎り出汁
  旬の真鱈と里芋「帛乙女」を上品なお出汁で
- 洋）柔らかビーフステーキ トリュフ香るクリームソース
  芳醇なトリュフが香る贅沢ステーキ
- 中）ずわい蟹とレタスのチャーハン ～生姜の香り～
  生姜の香がアクセント
- 洋）温かいシナモンロールとバニラアイス
  もちふわシナモンロールとアイスが嬉しい

和食懐石風ダブルメインコース

和洋中ミックス お料理7品（銘々盛り） / 120分 飲み放題付

お1人様 10,000円（税・サ込）



- 和）板長の先付３種
  さっぱり鮭南蛮漬け・女池菜の山海和え・胡麻豆腐蒸しゆり根のせ
- 和）蟹とトロトロ白菜の茶碗蒸し
  蟹の旨味と白菜のやさしいお味
- 中）海老の２色ソース
  2種の特製ソースで召し上がれ
- 和）きんき塩麹焼き　焼き妻
  旨味の詰まった高級魚きんきを美味しく焼き上げました
- 和）和のエッセンス香るビーフ煮込み
  和の技が光る優しい肉煮込み
- 和）宇治の香り蕎麦
  宇治抹茶がほんのり香るさっぱり締めの一杯
- 洋）ティラミスコーヒーゼリー
  ほろ苦コーヒーゼリーの大人味のスイーツ

大皿で楽しむ賑わいコース

洋中ミックス お料理7品（大皿盛り） / 120分 飲み放題付

お1人様 9,000円（税・サ込）
（＋500円で個人盛り）



- 中）４種の中華冷菜盛り合わせ
  こだわりの味わいを一皿に
- 洋）スパイスフライドチキンとマカロニチーズ
  スパイスの香りが食欲を誘います
- 洋）真鱈パン粉焼き からふる野菜のタルタルソース
  ふっくら真鱈とタルタルソースで華やかに
- 中）海鮮と旬野菜の大葉塩炒め
  さっぱり旨塩で仕立てた一品
- 洋）豚肉柔らかロースト キャベツと林檎のブレゼ添え
  豚肉と林檎の相性をお愉しみください
- 中）山椒の風味豊かな麻婆焼きそば
  シビれとコクの麻婆餡が絡む美味しさ
- 洋）小倉クリームを添えた　抹茶ケーキと洋梨
  抹茶と洋梨の折衷スイーツ

表示の価格にはお料理・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

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）228−6113

裏面

＼＼＼ 選び抜いたお料理を、ベストなボリュームでご提供します ／／／

会話をメインディッシュに。愉しく、美味しく、心地よく。

SDGsジャストプラン

＼ボリュームたっぷり／

洋食コース・中華コース共に
おひとり様 8,500円（税・サ込）

お料理 5 品（銘々盛り）
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 20・10・0 運動

宴会が始まってからの20分間、終わる前の10分間、自分の席について料理を食べきり、食べ残しゼロを目指す新潟市の社会運動に、私たち「新潟シティホテル連絡協議会」加盟の7ホテルは賛同いたします。

洋食コース



- 焼きいものブルーテ Chef's オードブル３種
  スープと彩りオードブルのいっしょ盛り
- サーモンのグラタンジェノバ風　野菜のタルティーヌ
  バジルの利いたグラタンと野菜のオープンサンド
- しっとり豚ヒレロティとバルサミコで仕上げた ドライイチジクとナッツのソース
  豚ヒレ肉に甘酸っぱいソースがマッチ
- 生ハムとブロッコリーのショートパスタ
  アンチョビとブロッコリーのソースで味わう南イタリア伝統パスタ
- シリアルと甘酸っぱいフルーツのチョコパフェ
  しめのひんやりデザート

中華コース



- ５種のチャイナオードブル
  食感と味わいを楽しめる５種の冷菜
- 海鮮3種の小皿料理盛り合わせ
  海老・鮮魚・帆立を仕立てた ３種盛
- まろやかな特製黒酢の酢豚
  柔らかお肉に特製ソースが絡み合う
- 鶏肉とザーサイのあんかけ焼きそば
  ザーサイの食感がアクセント
- なめらかマンゴープリン
  ゴロっとマンゴーが嬉しい

表示の価格にはお料理・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

＼＼＼ 少人数のパーティーならレストランがお勧め ／／／

Restaurant Plan

～ レストランプラン ～
17:30よりご利用可能

120 分 飲み放題

個室もご用意しております

中国料理レストラン 慶楽

慶楽ダイヤルイン
025-228-6172 ◆定休日／火曜日

世代を問わず楽しめる中国料理のプランです



おひとり様 8,000円（税・サ込）
（＋500円で個人盛り）

表示の価格にはお料理・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

- 三種冷菜盛り合わせ
- 若鶏の揚げ物　葱ソースかけ
- 海老と卵のチリソース煮
- 豚肉と搾菜の炒め物
- 粗挽き国産牛の麻婆豆腐
- 梅とシラスの炒飯　●杏仁豆腐

フリードリンク

- 氷点下生ビール　●ウイスキー
- 紹興酒　●焼酎　●果実酒各種
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク各種

フランス料理レストラン ベルビュー

ベルビューダイヤルイン
025-228-6170 ◆定休日／月曜日

信濃川の眺望を楽しみながらお過ごしいただけます



おひとり様 8,500円（税・サ込）

表示の価格にはお料理・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

- 季節のオードブル盛り合わせ
- ガーリックトーストと季節のサラダ
- チキンのローマ風煮込み
- サーモンのムニエル　ケッパー風焦がしバターソース
- 牛肉のタリアータ　ポテトフライ添え
- ベーコンと青菜のパスタ　●プティデザート

フリードリンク

- スパークリングワイン
- 赤白ワイン　●生ビール
- クラフトビール
- ノンアルコールビー ル
- ソフトドリンク各種

二次会も承ります

夜景を望みながら楽しむ アフターパーティーをどうぞ
スパークル お1人様 3,000円より

落ち着いた雰囲気で余韻を楽しむひととき
メンバーズ・バー 涵養倶楽部 お1人様 3,500円より

お得な宿泊プランもございます
■宿泊予約 直通
025-228-6112
（午前10時より午後5時まで）
ご宿泊当日のベストレート（最安値）でご提案いたします。

NIIGATA GRAND HOTEL
Since Renewal 1987