

NIIGATA GRAND HOTEL 新潟グランドホテルインフォメーションガイド [キュージーンズ] Vol.202 2026.5 GW号

Cuisine



フラワーガーデン スパークルアフターヌーンティー

1日限定 10名様



エディブルフラワーを使用した華やかスイーツと、グリーンが映えるセイボリー。まるでフラワーガーデンにいるようなアフターヌーンティー

お1人様 5,500円



トワイライトハイティー
5月1日(金)~5月31日(日) [各日 17:30~]
夕方からお食事を兼ねたお茶会
国産牛サーロインステーキと
シャンパンフリーフロー付き

お1人様 8,500円

5月1日(金)~5月31日(日) [各日 14:00~] ※3日前までの予約制
3種類のハーブティーと、ジャスミンやローズ、りんごカモミールなどのフレーバーティーがアフターヌーンを引き立てます。全10種類のドリンクを心行くまでお楽しみください。

ティールラウンジ **スパークル** TEL.025-228-6114

GW Special Lunch

慶楽

ご家族でワイワイ
ランチブッフェ

75分制

【ランチ】5月2日(土)~5月6日(水)
点心を始め、慶楽自慢の中華料理が食べ放題。
海老蒸し餃子/翡翠餃子/肉焼売/海鮮サラダ/春巻き/油淋鶏/回鍋肉/海老のチリソース煮/海老と卵の炒め/麻婆豆腐/五目炒飯/杏仁豆腐など、記載出来ない程の全20品以上時間いっぱいお楽しみ下さい。

大人 4,500円
小学生以下 2,500円
幼児 1,000円

静香庵

熱々の出汁に溶け合う
のどぐろ
茶漬け御膳

【ランチ】
5月1日(金)~5月31日(日)
旬を詰め込んだ八寸と、胡麻ダレの効いたのどぐろを出汁でいただく。心満たす甘味付きの和食膳。

お1人様 2,900円

Ni's

ライブキッチンながら!?
”熱とろ”
オムライス

【ランチ】4月25日(土)~5月6日(水)

- 1 香る海老バターと濃厚ホワイトソースのオムライス
- 2 じっくり煮込んだビーフシチューのオムライス
- 3 完熟トマトでつくるチキン煮込みのオムライス

サラダ、スープ、オリーブオイルのアイスクリーム、コーヒー付き

お1人様 2,800円

飲茶ランチ



【ランチ】5月1日(金)~5月31日(日) 伝統的なお茶時間をランチスタイルで
くらの酢の物、生姜香るイカと野菜の炒め、薬膳中華粥を中心に、蒸した小籠包など点心四種。杏仁豆腐と香ばしい胡麻団子付き。心豊かなランチタイムをお過ごしください。

お1人様 4,300円

旬彩懐石



【ランチ】5月1日(金)~5月31日(日)
前菜、お造りとお寿司。鰻の蓮蒸しに、鱧と旬野菜の天婦羅を新潟米「新之助」と愉しむ和の美食。

追加可能 +3000円で のどぐろ塩焼き もしくは +2500円で にいがた和牛サーロインステーキ

5/2~5/6 限定 3日前までの予約で 食事の新之助ご飯を 雅點とわらびの 炊き込み御飯に変更

お1人様 6,600円

パリで最も愛されている 赤身牛ステーキ&フレンチフライ



【ランチ・ディナー】5月1日(金)~5月31日(日)
パリで愛されているフランスの国民食。300g 5,000円
旨み溢れる赤身肉を2種類(マスタード&デミグラス)のソースで味わう。フレンチフライとあたたかいパンと共に。200g 3,500円

新緑饗宴



【ディナー】5月1日(金)~5月31日(日)
とろける翡翠スープに、刺激的なオマール海老。メインは肉汁溢れる「国産牛サーロイン」。前菜・炒め・お食事・デザート付き 全7品

変更可能 +2000円で 黒毛和牛サーロインステーキ

お1人様 10,000円

みやび懐石

~和牛と新之助の饗宴~

【ディナー】5月1日(金)~5月31日(日)
彩り前菜と沢煮焼、旬の造りと握り寿司。鰻の蓮蒸しに続き、「にいがた和牛のサーロイン」。大粒に輝く「新之助」と甘味まで、和の贅を尽くした全7品。

追加可能 +3000円で のどぐろ塩焼き もしくは +2500円で 鮎の天麩羅

5/2~5/6 限定 3日前までの予約で 食事の新之助ご飯を 雅點とわらびの 炊き込み御飯に変更

お1人様 10,000円

ブローニュの森



【ディナー】5月1日(金)~5月31日(日)
彩り豊かなオマール海老や鴨のテリーヌ、新発田産アスパラと真鯛。メインには国産牛サーロインのグリエと新じゃが。フィナーレはメレンゲのデザート。全7品至福のコースをご堪能ください。

お1人様 11,000円

Restaurant Information

●Lunch / 11:30am.~ ●Dinner / 5:30pm.~

中国料理レストラン **慶楽**
こだわりの定番料理から独創の中華懐石まで、幅広い年代にお楽しみいただけます。
TEL.025-228-6172 keiraku@ni-grand.co.jp [定休日/火曜日]

日本料理レストラン **静香庵**
新潟の豊かな食材を生かした料理と豊富な地酒。個室もございます。
TEL.025-228-6171 seikoan@ni-grand.co.jp [定休日/水曜日]

フランス料理レストラン **Ni's**
美しい信濃川の夜景を堪能できる本格フレンチレストラン。
TEL.025-228-6170 bellevue@ni-grand.co.jp [定休日/月曜日]

いつもありがとうを形に♡

母の日セット 三種の慶び

(お料理・カーネーション・限定スイーツのセット)

総料理長おすすめ特製料理 1セット **17,000円**

約33cm×17.5cm ※容器はレンジアップ対応となっております。

お届け期間 **5月8日(金)・9日(土)・10日(日)の3日間**
 ※お届け時間のご指定は出来ません。お申し込み締切日 **5月2日(土)**

4/26日までにオンラインショップからのご予約で1セットにつき **500円引き!**

《来館割引》1セットにつき **500円引き!**

※オプション単体での申込はできません。

OPTION

彩りゆたかな コブサラダ 1パック **1,500円**

口福の贅沢お稲荷さん 1パック **2,000円**

カーネーションの鉢植え付き(1鉢)

オリジナルメッセージカード付き(1枚) 直筆で想いを。メッセージを書き添えて、お渡しください。

◆ご予約・お問合せは **025-228-6220** (10時~18時まで)

※写真の背景にある装飾品や花瓶・お花はセットに含まれません。
 ※写真のフルーツはケーキ内部の種類です。トッピング用のフルーツは付属しておりません。

●板長特製厚焼き玉子 大学芋
 ●みんやり 笹まきカスタード
 ●スモークサーモンと 新玉葱のマリネ
 ●甘熱パイナップルの ジャスミンティーの香り
 ●かき和えなます
 ●中華くばげの酢の物
 ●銀鮭塩麹焼き 海老の塩茹で
 ●ローストビーフ ペッパー風味
 ●トルティージャ (スペイン風じゃが芋オムレツ)
 ●海老のチリソース
 ●ゆばカニ餡かけ
 ●鶏肉の特製ソース
 ●彩り野菜の酢豚
 ●イタリアンソーセージと レン豆の煮込み
 ●海老真丈 オランダ煮 竹の子土佐煮 ふき
 ●ガジキマダロの マスタードソース和え

今年も実演コーナーが充実

GWファミリーバイキング

2026年5月3日(日)~5月5日(火)

食べ放題!! 飲み放題!!

ビーフステーキをメインとした、和・洋・中の特製料理と生ビール、レモンサワー、ソフトドリンクなど各種ドリンクが食べ放題&飲み放題!!

お楽しみキッズイベントもあります

ご予約・お問合せは(10時~18時まで) **025-228-6113**

■時間/17:00~19:30 (オーダーストップ19:00)
 ■金額/大人(中学生以上) ... 7,500円
 小学生 ... 3,500円
 子供(4歳~未就学) ... 2,000円
 幼児(1歳~3歳以下) ... 500円
 ◆1歳未満無料 ◆2名様からの予約制

4月20日(月)受付開始!

これが新潟グランドホテルのビアガーデン

RESORT GARDEN 2026

NIIGATA GRAND HOTEL
 新潟グランドホテル リゾートガーデン2026

食べ放題!!
 ビーフステーキ・海鮮浜焼き・天ぷら & 和洋中の料理30品以上!

飲み放題!!
 氷点下のスーパードライアイスハイボールも充実! 黒生シリアルアルコールも充実!

時間制 120分

お待たせいたしました!
 4月20日(月)より、「WEB」限定で先行予約スタート!
 ※最大16名様まで予約可能。
 お電話での予約は5月11日(月)から予約受付開始!
 (17名様以上はお電話のみお受けいたします)

グランドオープン ※定休日あり
6月26日(金)~9月26日(土)
 料金: 大人前売 **7,500円**

ご予約・お問合せは **025-228-6113** (10時~18時まで)

結婚式が一日だけなんて、もったいない。

WEDDING JOURNEY

ウェディング・ジャーニー 結婚式という名の小旅行

スイートルーム
すべての新郎新婦様に2泊3日の滞在を無料プレゼントしています。

結婚式の本質は「感謝と想いを伝える場」。だから、新潟グランドホテルの結婚式は2泊3日が基本スタイル。大切な人に想いを紡ぐ、ゆとりある時間をご用意しています。

Day 1 伝える時間
 結婚式前夜 結婚式前夜、ご両親へ、感謝の想いを紡ぐ時間。

Day 2 深める時間
 結婚式当日 共に泣き笑った友人と、絆を確かめ合う時間。

Day 3 語り合う時間
 結婚式翌日 夫婦となった二人で、幸せをかみしめる時間。

味わう時間
 最高のお料理を味わいながら、家族で思い出を語り合う時間。

ゆとりあるホテルステイを楽しむための特別な特典
 ~すべての新郎新婦様にプレゼントしています~

- ◆ 最上階スイートルームで過ごす2泊3日の贅沢な滞在
- ◆ 結婚式翌日の朝食はルームサービスでご提供
- ◆ ホテルまたはメディアシップ静香庵のペアディナー1回
- ◆ ティーラウンジでのソフトドリンクフリーパス(6名分)

地上100mのシェフズテーブル。

料理長セレクトの厳選素材と遠く佐渡を望むパノラマビューを楽しむ、大人の美食空間。ダイナミックな景色を楽しむメインダイニングと、シチュエーションに合わせてカウンター、テーブルの個室も用意しております。
 ※個室ご利用の際は別途室料を頂戴いたします 昼/10,000円 夜/15,000円

メインダイニング カウンター個室(2タイプあり) テーブル個室

メディアシップ FRENCH TEPPAN 静香庵

〒950-0088 新潟市中央区万代3丁目1-1
 メディアシップ19F
 TEL.025-245-1129
 FAX.025-245-2929
 E-mail. t-seikoan@ni-grand.co.jp

ご慶事・ご法要

大切な節目の日を別邸涵養荘で
 顔合わせやお祝いなど人生の門出を祝うご慶事や故人を偲び思い出を語らうご法要など、大切な日を別邸涵養荘のお料理とおもてなしでお手伝いします。

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 涵養荘 BETTEI KANYOSO

〒951-8114 新潟市中央区堂所通二番町692-6 (旧新潟県副知事公舎)
 TEL.025-211-7703
 E-mail. kanyoso@ni-grand.co.jp