表面 _0912

OPTION オプション・メニュー

※単独でのご注文はできません。おせちと一緒にお申込みください

フランス料理レストラン「ベルビュー」

ローストビーフ

- 特製ローストビーフ 1kg
- 特製ソース
- 付け合わせ
- レフォール(西洋わさび)

※ブロックのまま、もしくはスライスしてお渡しいたします。
お申込みの際、お申し付けください。

●1kg(約4~5人前)　￥13,000(税込)

日本料理レストラン「静香庵」

特選焼物詰め合わせ

- のど黒西京焼き 2切
- カマス塩麹焼き 4切
- 鮭西京漬け 2切
- 銀鱈味噌漬け 2切
- 甘鯛の一塩焼き 2切

※冷凍でのお渡しとなります。
※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。
※写真はイメージです。

￥16,200(税込)

フランス料理レストラン「ベルビュー」

French ポタージュカレー

香ばし『にいがた和牛』&コクトロ『刻み牛すじ』に、香味野菜とトマトと生姜が溶け込んだ、やさしいスパイス薫るデミグラス仕立てのカレーです。

●レトルトパック(1箱1食入・210g)×4箱
<限定50セット>　￥3,800(税込)

ご予約受付　2025年 12月 20日(土) まで

お渡し日　2025年 12月 31日(水)
※配達の場合、お時間の指定はできません
※ご来館の場合は10:00am~5:00pmの間に特設会場でお受け取りください

特　典
①オンラインショップ会員特典　新規会員登録で 300ポイント & 掲載商品はポイント付与
さらに11月30日までにご注文いただくと 1個につき 500円引

②ご来館特典　ホテルに来館お引き取りで 1個につき 1,000円引
①と併用できます

配達エリア　新潟市各区・新発田市・聖籠町・阿賀野市・五泉市・加茂市・田上町

お申込み方法　※お申込みはWebまたはお電話でどうぞ

Web予約
新潟グランドホテル オンラインショップから

ポイント付与　24時間対応　事前決済でお渡しもスムーズ

お電話
025-228-6220　受付時間10:00am~6:00pm

お支払い方法

オンラインショップ
各種キャッシュレス決済

配達時のお支払いの場合
現金/ギフトカード(JCB・VISA・UC・三菱UFJニコス)

ご来館お引き取りの場合
現金/ギフトカード(JCB・VISA・UC・三菱UFJニコス)
各種クレジットカード/各種キャッシュレス決済

オンラインショップで事前決済いただくと、
当日のお渡しがスムーズです。

※掲載商品の価格はすべて税込です。
※仕入れ状況により内容を変更させていただく場合がございます。

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
TEL025-228-6111(大代表)
https://www.ni-grand.co.jp

新潟グランドホテル

おせち料理 2026

一品一品に、
新しい年への
願いを込めました。

たくさんの福が訪れますように。
そんな願いをこめた
新潟グランドホテルの
おせち料理。

参の重
中国料理

・くらげの冷菜
・蜜汁叉焼
・カジキのハニーマスタード
・くるみの飴炊き
・穴子笹おこわ
・イカ黄金焼き
・ウナギの玉子巻
・鮑煮貝スライス
・酒醸鶏ロール
・海老のチリソース
・蓮の実あんの月餅
・蟹のクリーム蒸し

弐の重
西洋料理

・ロブスターグラタン
・オーロラカスタード
・ローストビーフ
・ライプオリーブ
・ドライフルーツとチーズのテリーヌ
・ローズスモークサーモン
・ドライトマトの赤ワイン煮
・甘鯛のエスカベッシュ
・フォアグラフランクレープ包み
・コルニッション
・マッシュポテト
・パーナ貝のスモーク

壱の重
日本料理

・サーモン西京焼
・いくら醤油漬け
・梅花餅
・小梅甘露煮
・葉付きんかん
・海老真丈アーモンド揚げ
・焼き海老
・黒豆蜜煮
・伊達巻
・紅白なます
・数の子美味漬け
・焼き栗甘露煮 ブランデー漬け
・紅鮭昆布巻
・たこの梅じそ風味

悠久
ゆうきゅう

伝統的な和食、洗練された洋食、そして本格的な中華と、
三種類の料理ジャンルをそれぞれの重箱に詰めました。
豪華で多様な味わいを楽しめるおせち料理です。

和洋中特選三段お重
(約20㎝×20㎝×5㎝)×3段
¥32,000(税込)

ご注文はこちらから

信濃
しなの

鯛やアワビ、のど黒や伊勢海老、牛肉などの吟味した
食材を、静香庵の板長が仕込みから盛り付けまで、
ひとつひとつ丁寧に仕上げた極上のおせち料理です。

静香庵(せいこうあん)特製 懐石三段お重
(約20㎝×20㎝×5㎝)×3段
¥66,000(税込)
限定10個

メニューはこちらから

各商品のQRコードからメニュー内容の
確認やお申込みができます

常磐
ときわ

最高級の素材を使用し、
熟練した和食、洋食、中華それぞれ
各部門のシェフが一品一品丁寧に
作り上げたおせち料理です。

懐石風
和洋中三段お重
(約20㎝×20㎝×5㎝)×3段
¥43,000(税込)

メニューはこちらから

セーヌ
La Seine

伝統的なおせち料理に
洋食レストランならではのこだわりを込めた
フランス料理レストラン「ベルビュー」の
シェフ特製洋風おせち料理です。

ベルビュー特製
フレンチ懐石二段お重
(約21㎝×21㎝×6㎝)×2段
¥35,000(税込)

メニューはこちらから

長江
ちょうこう

伝統的な中華の調理法を尊重しつつも、
日本人の味覚に合うよう
繊細な味付けに仕上げ、
幅広い世代の方にお楽しみいただける
おせち料理です。

慶楽特製
中華懐石二段お重
八角(奥行約21㎝、幅約21㎝、高さ5㎝)×2段
¥35,000(税込)

メニューはこちらから