

和洋中レストラン 共演 新春 至福のグルメディナー

■期間／2026年1月1日㈭～2月28日㈯

新潟グランドホテルが贈る、和・洋・中の垣根を超えた「フュージョン・プレート」をご賞味ください。

オードブル 季節の彩りと和洋中の妙技が詰まった贅沢な前菜盛り込み

- 和 海老真丈水餅、ピーナッツ豆腐、クワイと蓮根のせんべい
- 洋 肉のテリースとピクルス、スマーキーサーモンとサワークリム
- 中 クラゲの酢の物、叉焼

メイン肉料理 異なるソースや調理法が楽しめるお肉料理の三種食べ比べ

- 和 国産牛サーロインステーキ ボン酢おろしかけ
- 洋 和牛フレークのボワレ マスタードソース
- 中 黒毛和牛すね肉の広東醤油煮込み

デザート 味わいのコントラストが楽しい和洋中の創作甘味プレート

- 和 ル・レクチュエンボート ゼリーかけ
- 洋 バニラアイス フランボワーズソース
- 中 フルーツ入り杏仁豆腐

※各レストランにて、7～8品のコース料理でございます。メニューをご覧ください。

通常価格

12,000円のコースメニュー

お1人様

グルメディナーチケットご利用で 9,000円

チケットのお求めは
各レストランまたは担当窓口へ
お申し付けください

- フュージョンオードブル
- 蟹真丈澄まし仕立て
- 新潟近海のお造り2種盛り
- 寒鯛塩焼き
- フュージョンメイン肉料理
- 鯛茶漬け
- フュージョンデザート



- 一口のお楽しみ
- フュージョンオードブル
- 熱々のオニオングラタンスープ
- オマール海老と帆立貝のボワレ2色ソース
- 有頭海老の海老みそチリソース
- フュージョンメイン肉料理
- フュージョンデザート
- パンワゴンサービス
- 珈琲



- フュージョンオードブル
- 帆立貝、金目鯛と季節野菜の炒め
- 有頭海老の海老みそチリソース
- フュージョンメイン肉料理
- ズワイ蟹とレタスの炒飯
- フュージョンデザート

どの料理から食べようかと迷う、
心躍る一皿ぜひご賞味ください。

新潟グランドホテルの新春ランチ

■期間／2026年1月1日㈭～1月31日㈯

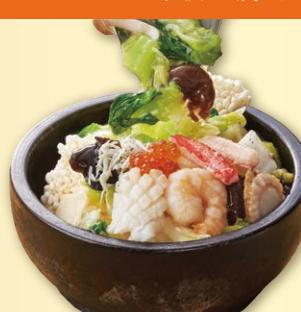
2026年元日からはじまる各店自慢のランチコースです。

ホテルならではのおもてなしで、新年にふさわしい彩り豊かなコース料理を、
ご家族・ご友人の皆さまでお楽しみください。

新春アベイユランチ

- 季節のサラダ
- 熱々のオニオングラタンスープ
- 渡り蟹のトマトクリームパスタ
- シポラタソーセージとジャガイモのラクレットチーズ
- 本日のデザート ●パンワゴンサービス
- 珈琲

お1人様 6,000円



あつあつ石焼フェア

- 1月5日㈪～2月28日㈯
- サーモンといくら、季節野菜の石焼ごはん
- 牛肉とキムチの煮込み石焼ごはん
- 若鶏のニラ玉餡かけ石焼ごはん
- 海の幸の塩餡かけおこげ
- 海老とトマトのチーズチリソースおこげ
- 五目餡かけおこげ
- フカヒレ餡かけおこげ

1,800円～

静香庵



和ごころ点心

- ピーナッツ豆腐 ●お造り2種盛り ●新春宝蒸し
- 焼物八寸 玉子焼き 焼き魚2種 海老真丈 天婦羅 他色々… ●新之助御飯 濃物 味噌汁
- 甘味

お1人様 4,600円

予約特典

<3日前予約お客様限定> 真鯛の炊き込み御飯に変更いたします。



大人様ランチ2026

- ベーコンとほうれん草のオムレツ
- ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ミートソーススペゲティー
- フライドポテトと若鶏の唐揚げ
- タコさんソーセージ ●ミニサラダ
- ミニスープ ●パンワゴンサービス
- プリンアラモード

お1人様 4,000円



四季懐石

- 【ディナー】1月1日㈭～2月28日㈯
- 新春祝肴盛り ●炙り伊勢海老 味噌仕立て椀 ●新潟近海のお造り3種盛り
 - 女蟹飯蒸し ●鮑天麩羅
 - 黒毛和牛ヒレ肉のステーキ ●雲丹御飯
 - 季節の甘味

お1人様 16,000円

河豚懷石 1月8日㈮～2月28日㈯

お1人様 20,000円

Restaurant Information ●Lunch／11:30am.～ ●Dinner／5:30pm.～

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】

ネット予約はコチラ



フランス料理レストラン

Bellevue

TEL.025-228-6170 bellevue@ni-grand.co.jp 【定休日/月曜日】

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。

ネット予約はコチラ

ネット予約はコチラ



中国料理レストラン

Keiraku

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。

ネット予約はコチラ



セレクトディナー

【ディナー】1月1日㈭～2月28日㈯ 1組様で4品+お好きな5品セレクト

- 前菜三種盛り ●北京ダック ●五目炒飯 ●杏仁豆腐

5品セレクト

海鮮サラダ・フカヒレスープ・春巻き・海老蒸し餃子・白身魚の甘酢かけ・
油淋鶏・海老のチリソース煮・海老と卵の炒め・特製黒酢豚丼・回鍋肉・
豚肉と卵のピリ辛炒め・豚肉とピーマンの炒め・牛肉の熟成豆板醤炒め・
牛肉のカキ油炒め・麻婆豆腐・白菜のクリーム煮・チングン菜の塩炒め

お1人様 7,500円

FRENCH TEPPAN 静香庵 アニバーサリーディナー

～乾杯のお飲み物&鉄板焼きのフルコース&想いを伝えるメッセージ入りデザート～

ペア 35,200円



■期間 1月2日(金)～2月28日(土) 17:30～22:30

目の前すべてに広がる夜景の非日常空間で、お祝いも記念日も全部。
うれしい日も特別な日も全部。きっと幸せな時間に、心が満たされていく。
全ての人のよろこびを祝福する場所、地上100mのFRENCH TEPPAN 静香庵へ。

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



写真はイメージです

第47回 新潟美食俱楽部

～新潟の“ごつごつ”と福岡の“うまかもん”を味わう～

～全国グランドホテル味めぐり～

新潟

福岡

2026年2月16日(月) 受付18:30 開宴19:00

会場: 新潟グランドホテル3階悠久の間

お1人様￥17,000 (お料理・地酒飲みくらべ・フードリンク含む)

ご予約・お問い合わせ TEL 025-228-6220

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘 LIMITED DINING

涵養荘 × 渡辺

FRENCH TEPPAN 静香庵 斎藤健

スズキタケシ

別邸涵養荘 斎藤健

ワタナベヒロオ

割烹渡辺 店主 渡辺大生

2026年1月20日(火) 受付18:00 開宴18:30

会場: FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘

1名様￥45,000 (税・サービス料込み) 料理・ペアリングドリンク含む

ネット予約はコチラ



この度のイベントについては特別企画のため、食物アレルギーの個別対応はいたしかねます。何卒ご了承の程お願いいたします。

涵養荘

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 涵養荘

アル・ケッチャーノ

奥田政行シェフの
特別賞味会

2026年2月21日(土) 受付17:30 開宴18:00

会場: FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘

1名様￥35,000 (税・サービス料込み) 乾杯ドリンク付き

【予約制】ワインペアリング 別途7,000円
(税・サービス料込)
※ワインペアリングご希望のお客様はご予約時にお知らせください。



■期間／

2026年1月1日(元日)～3日(土)

■時間／17:00～19:30(オーダーストップ19:15)

■金額／※1歳未満の乳児は無料

大人(中学生以上) 9,000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

好評予約受付中

2026

ニューイヤー
ファミリー
バイキング

蟹食べ
放題!!

サーロインステーキや
和・洋・中特製料理が
食べ放題!! 飲み放題!!

お得な宿泊プラン

バイキングと宿泊(朝食付)料金
をセットにした大変お得な限定プランです。
ご希望の日程が埋まる前に、お早
めにご予約ください。



プランの詳細&
ネット予約はコチラ

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>

表示金額に別記の
ないものは消費税
・サービス料込と
なっております。

SNS
最新情報
はコチラ

