

新しい生活様式に基づいた新コース

みなさまの大切なご会合において感染リスクを避けながら
安心してパーティーを開催していただけるよう、
新しい生活様式に沿ったオリジナルプランをご用意いたしました。



○各種ご宴会の御予約受付中!
お気軽にご相談くださいませ
※写真はプレミアムプラン 10,000円コースです

PARTY PLAN -新潟グランドホテルのご宴会プラン-

普段のご宴会をより上質なひとときへ

- ・表示の料金には、お料理・フリードリンク・会場費・サービス料が含まれております。
※表示価格に、別途10%の消費税を加算させていただきます。
- ・ご宴会は乾杯から90分制でございます。

PIC UP!

9品の料理を盛り合わせ6皿で提供
プレミアムプラン

料金 お一人様10,000円(11,000円税込)

- ・焼物八寸
- ・本日のお造り2種
- ・鰻の玉め
- ・海老マヨネーズ炒め
- ・上海風東坡肉
- ・国産牛ステーキ温野菜添え
- ・ヨーロッパ産鴨胸肉ロースト
- ・棒棒鶏冷麺
- ・季節のフルーツヨーグルト アイス添え



*牛肉と赤ワイン煮&サーロイングリル 温野菜添え(8,500円プラン)

Free-Flowing drinks

-ドリンクメニュー-

【内容】

ビール/日本酒/ウイスキー
ハイボール/ワイン/焼酎/梅酒
カクテル/ノンアルコールビール
ソフトドリンク

※乾杯から90分とさせていただきます



もったいないをゼロに! **20・10・0 運動**

20・10・0 運動とは

- 宴会開始後20分間
自分の席を離れず、料理をおいしく楽しむ時間にしましょう!
- 宴会終了前10分間
自分の席に戻り、もう一度料理を楽しむ時間にしましょう!
そして宴会後は、食べ残しゼロ!

新世代のパーティープラン

新しい生活様式に沿ったパーティースタイルのご提案

安心してご利用いただくための新スタイル

- ・ソーシャルディスタンスに配慮した会場レイアウトをご提案します。
- ・お料理は全品個人盛りでをご用意いたします。
- ・2品を1皿に盛り付けるなど、接触を避ける工夫をしています。
- ・充実した時間をお過ごしいただくための90分制プランです。



*焼物八寸&本日のお造り2種(10,000円プラン)



*ローストビーフ温野菜添え&海老チリグラタン(7,000円プラン)



*板長のカルパッチョ(7,000円プラン)



*国産牛ステーキ温野菜添え&ヨーロッパ産鴨胸肉ロースト(10,000円プラン)

7,000円プラン(7,700円税込)

7品の料理を盛り合わせ5皿で提供

●メニュー例●

- ・オードブルバリエ
- ・板長のカルパッチョ
- ・ずわい蟹とトウモロコシのロワイヤル
- ・ローストビーフ温野菜添え
- ・海老チリグラタン
- ・麻婆チャーハン
- ・季節のフルーツマスカレードソース

8,500円プラン(9,350円税込)

7品の料理を盛り合わせ5皿で提供

●メニュー例●

- ・酒菜盛り合わせ
- ・本日のお造り2種
- ・トロ赤魚のたまり焼焼きと出汁巻き玉子
- ・牛肉の赤ワイン煮
- ・サーロイングリル 温野菜添え
- ・海老天ぶらそば
- ・杏仁豆腐とエッグタルト

ご宿泊プラン

お気軽にご相談ください。

●客室リニューアルオープン

より快適に、より使いやすく生まれ変わりました。
※一部客室



〒951-8052

新潟市中央区下大川前通3ノ町2230番地

☎025-228-6111 (大代表) FAX025-228-0735 <http://www.ni-grand.co.jp>

新潟グランドホテル