

NIIGATA GRAND HOTEL Cuisine

新潟グランドホテル・インフォメーションガイド [キュイジーヌ]
Vol. 188 2024.8 お盆・夏休み号

新潟グランドホテルのお盆セット

夏おせち 2024



式の重：中国料理

壺の重：日本料理

和中专製二段重
1セット(約4人前) 18,000円

お届け期間
8月11日(日)～14日(水)
※お申込み締切日/8月6日(火)
数に限りがあるため、
締切り前でも受付を終了する場合がございます。

割引特典
◆ご来館特典 ご来館取りの場合は、
1セットにつき 500円割引
◆ネットショップ早割
※7/31未までにネット
ショップからのご予約で 1セットにつき 500円割引

QRコード
ネットショップ早割
プラスご来館なら
1,000円お得!

Option ※オプションのみのご注文はできません
・西洋料理オードブル(1段)…9,000円
・2種の太巻き1セット(各4切)…1,800円
・マンゴープリン1セット(4個入り)…1,700円
・ローストビーフ(1kg)…13,000円



新潟市内配達いたします
・各日午後2時より配達を開始いたします。
・配達時間の指定はできません。

ご予約・お問合せは 025-228-6220

福田こうへい 8月31日(土)

Summer Dinner Show 2024

新潟グランドホテル 3階「悠久の間」

■時間／(第一部) 受付/11:30 食事/12:00 ショー/13:30
(第二部) 受付/16:30 食事/17:00 ショー/18:30

お1人様 33,000円 (ディナー・ショー・お飲物・税・サービス料込)

チケット予約好評受付中 予約専用サイト

予約専用ダイヤル TEL.025-228-6220 (10:00～17:00)

- カメラ・ビデオなどの持ち込み及び、携帯電話の使用は固くお断りいたします。
- 宴会場内は全面禁煙です。喫煙は所定の喫煙所にてお願いいたします。
- お車でお越しのお客様へのアルコールの提供はいたしかねます。ご了承ください。
- ホテル駐車場(有料)は、駐車台数に限りがありますので公共交通機関のご利用をおすすめします。
- 未就学児童のお申し込み・ご入場はご遠慮願います。

Premium Bridal Fair

プレミアム・ブライダルフェア

●ドレス試着&豪華試食●

7/21 sun 8/25 sun
各日共 ① 10:00 ・ ② 12:00
〈参加無料・予約制〉

(親子での参加もOK!最大6名様まで無料試食できます)

上質なホテルウェディングを体感できるブライダルフェア

- ウェディングドレス試着体験 ●ご婚料理試食
- 会場見学 ●お見積り相談

ご予約はお電話または公式ホームページから TEL (025) 228-6115 公式ホームページはこちら

2024 NIIGATA GRAND HOTEL RESORT GARDEN

新潟グランドホテル リゾートガーデン2024

これが新潟グランドホテルのビアガーデン

9月23日(月)まで ★大人前売 7,000円

詳しくは上記二次元コードよりホームページをご覧ください
ご予約・お問合せ 025-228-6113 (10時～18時)

フランス料理レストラン
Ni's

今月のおすすめ

ディナーコースの『セゾン』には、佐渡牛や近海の甘鯛、鮎のコンフィを使っており、おすすめフルコースです。



総料理長 川瀬 誠 (左)
ペルビュール料理長 渡辺 和久 (右)

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




アベユランチ 佐渡牛ステーキと佐渡牛ハンバーグ
【ランチ】8月1日(木)~8月31日(土)

- 本日のスープ
- 佐渡牛ステーキと佐渡牛ハンバーグ 特製デミグラスソース
- 菜園風サラダ
- パティシエ特製デザート ●パン ●珈琲

お1人様 **6,000円**



ブローニュの森 ~とうもろこし・ズッキーニ・国産牛~
【ディナー】8月1日(木)~8月31日(土)

- 一口のお楽しみ
- 雲丹のフォンダン すだちの香る冬瓜のソース
- とうもろこしの冷製スープ コンソメジュレ
- 生ハムを巻いたズッキーニのソテー 枝豆のピューレを添えて
- お口直しのグラニテ
- 国産牛サーロイングリエ 夏野菜のオープン焼きタイム風味
- パティシエ特製デザート ●パンとヤスダヨーグルト発酵バター
- 珈琲

お1人様 **11,000円**



セゾン ~鮎・甘鯛・佐渡牛~
【ディナー】8月1日(木)~8月31日(土)

- 一口のお楽しみ
- 鮎のコンフィとみょうがの蕎麦粉のガレット巻 胡瓜の香り
- パイ貝とズッキーニのブルギニオン
- 甘鯛の鱗焼き 枝豆のピューレを添えて ●お口直しのグラニテ
- 佐渡牛のポワレ フォアグラと夏野菜のオープン焼きタイム風味
- パティシエ特製デザート
- パンとヤスダヨーグルト発酵バター
- 珈琲と小菓子

お1人様 **15,000円**



ご馳走ランチ 【ランチ】8月1日(木)~8月31日(土)

- 二種冷菜盛り合わせ ●フカヒレと冬瓜のすり流しスープ
- 天然海老と夏野菜のチリソース煮
- 国産牛肉とトマトのオイスターソース炒め
- ご馳走ランチ限定 **海鮮冷やし麺** 選べる4つの特製スープ
- トマト 胡麻 醤油 塩
- 杏仁豆腐

お1人様 **4,300円**



盛夏旬菜 ~愛媛県産鰯・黒毛和牛~
【ディナー】8月1日(木)~8月31日(土)

- 彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレと冬瓜のスープ
- 愛媛県産鰯と夏野菜の蒸し物
- 天然海老、紋甲イカ、旬野菜の辛味噌炒め
- 黒毛和牛サーロインステーキ
- 塩冷やし麺 ●本日のデザート

お1人様 **10,000円**



至高ディナー ~佐渡牛・皇帝の海老~
【ディナー】8月1日(木)~8月31日(土) ※3日前予約制

- 特選冷菜盛り合わせ
- フカヒレの姿煮 ●活鮑の湯引き
- 皇帝の海老、海老みそチリソース煮
- 佐渡牛リブロースと季節野菜の湯葉巻き
- 佐渡牛の肉みそ餡かけ麺
- 季節のおすすめデザート

お1人様 **15,000円**

中国料理レストラン
慶楽

こだわりの一品

盛夏旬菜より『愛媛県産鰯と夏野菜の蒸し物』です。愛媛県は日本で1、2を争う鰯の出荷量を誇る名産地です。鮮度抜群の脂がのった鰯を蒸し上げ、慶楽特製ダレをかけて仕上げた逸品です。



慶楽 料理長 小栗 松

定休日/火曜日
TEL.025-228-6172
keiraku@ni-grand.co.jp



日本料理レストラン
静香庵

旬の新湯食材

佐渡牛や県産の夏野菜、新潟沖で水揚げされた甘鯛やお造りなど新潟の食材をふんだんに使用した料理の品々をご賞味ください。



静香庵 料理長 瀧澤 健

定休日/水曜日
TEL.025-228-6171
seikoan@ni-grand.co.jp




和ごころ点心 【ランチ】8月1日(木)~8月31日(土)

- 白身魚の離甲揚げ ●本日のお造り2種盛り
- 丸茄子と夏野菜の焼き合わせ
- 焼物八寸《玉子焼き、銀鮭の焼き漬け、海老真丈と夏野菜の天婦羅、海老艶煮 他》
- 新之助御飯 香の物 お味噌汁
- 本日の水菓子

予約特典
＜3日前予約お客様限定＞
『とうもろこし焼き目帆立の炊き込み御飯』に変更できます

お1人様 **4,600円**



四季懐石 ~鰯・のどぐろ・佐渡牛~
【ディナー】8月1日(木)~8月31日(土)

- 夏を彩る前菜盛り合わせ
- 新潟沖近海のお造り2種盛り
- 鰯の葛打ちすまし仕立て ●のどぐろ塩焼き
- 鮑と夏野菜の天婦羅 藻塩
- 佐渡牛のヒレステーキ 万願寺唐辛子 夏野菜のグリル
- 3種の一口寿司 味噌汁 ●水菓子

お1人様 **15,000円**



庵懐石 ~甘鯛・いがた和牛~
【ディナー】8月1日(木)~8月31日(土)

- 季節の前菜盛り合わせ ●新潟沖近海のお造り2種盛り
- とうもろこしのすり流し 海老ジュレ ●甘鯛の一塩焼き
- 煮穴子と翡翠茄子の焼き合わせ
- いがた和牛サーロインステーキ 万願寺唐辛子と夏野菜を添えて
- 酢橋稲庭うどん ●本日の水菓子

お1人様 **12,000円**

カウンターというスペシャルな空間で、シェフが理路整然と食材に命を宿していくさまを見ながら食すひと時が、まさに鉄板焼きの醍醐味。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。ラグジュアリーな夜を、地上100mのFRENCH TEPPAN静香庵で。



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.025-245-119F
TEL.025-245-1129
FAX.025-245-2929
E-mail. t-seikoan@ni-grand.co.jp



大切な人を連れて行きたくなる
LIMITED DINNER 開宴
FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 涵養荘 鈴木 健シェフ
シャレル・ランデヴー 村山 良一ペアリングワイン



2024年9月1日(日) 開場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)

ネット予約はコチラ



Chaireir Rendez-vous

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 涵養荘 BETTEL KANYOSO
〒951-8114 新潟市中央区營所通二番町692-6(旧新潟県副知事公舎)
TEL.025-211-7703 E-mail. kanyoso@ni-grand.co.jp