

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. 189 2024.9▶10 秋号



「お祝い肴詰合せ」と西洋料理・中国料理の特別宅配セット

敬老の日セット

1セット(約4人前) 16,000円

「いつもありがとう♡」をお届けいたします

お届け日
9月14日(土)~16日(月・祝)
※お申込み締切日/9月9日(月)

限定100セット

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。

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
9/3火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

ネットショップ早割
プラス ご来館なら
1,000円お得!

OPTION ※オプション単体でのご注文はできません。



●抹茶ティラミス(限定30台・約17cm)
1台 3,000円
ご予約・お問合せは 025-228-6220
(受付時間 10時~18時)

Premium Bridal Fair

ホテル&別邸涵養荘 ウェディング体験ツアー

9/29 sun 10/20 sun

各日共 ①10:00 ②12:00 <参加無料・予約制>
●ご婚礼料理試食 ●会場見学(ホテル・別邸涵養荘) ●各種ご相談

築100年を超える歴史と趣を感じる旧新潟県副知事公舎
FRENCH TEPPAN静香庵「別邸涵養荘」での
ウェディング体験&会場見学も同日実施致します。

挙式費用無料
プレゼント特典つき

本フェアにご参加の上ご成約いただいた
先着5組様に挙式料を無料プレゼント!



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)

第44回新潟美食倶楽部
中国料理 亀山鉄兵の挑戦
~料理長 亀山鉄兵の挑戦~

■開催日 10月16日(水)
■時間 受付18:30 開宴19:00
■会場 3階 悠久の間

お1人様 16,000円 (お料理・フリードリンク含む)

オンラインショップからご予約いただけます。

銀座 静香庵
日本料理の新店舗 桜をシンボルとする
「サクラマークス銀座612」に新規開業 OPEN

最新情報は公式SNSにて

銀座 静香庵
NIIGATA GRAND HOTEL
〒104-0061 東京都中央区銀座6-12-12 サクラマークス銀座612 3階
E-mail: ginza-seikoan@ni-grand.co.jp TEL 03-6281-4930 直通



ネット予約
はコチラ



ネット予約
はコチラ



ネット予約
はコチラ

『佐渡島の金山』世界遺産登録記念
祝 特選佐渡グルメディナー
■期間 / 9月1日(日)~10月31日(木) お1人様
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
通常価格 12,000円のコースメニュー
グルメチケットご利用で ▶▶▶ 9,000円



新潟清酒検定金の達人スタッフ厳選佐渡酒から
●佐渡食材を取り入れた前菜盛り合わせ ●佐渡近海のお造り2種盛り
●甘鯛と舞茸の土瓶蒸し ●佐渡産銀鮭の幽庵焼きと師の塩麹焼きの盛り合わせ
●里芋と金目鯛の茸佃掛け ●にいがた和牛サーロインステーキ
●佐渡のなが藻そば ●水菓子
●スタッフ厳選グラス佐渡酒1杯付
お1人様 12,000円 → 9,000円



●佐渡食材を取り入れた彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレと衣笠茸の上湯スープ
●佐渡沖のお魚の衣揚げ ●川俣軍鶏の中華スパイス煮込み
●佐渡牛の沙茶醬ステーキ ●佐渡金山炒飯 金箔のせ
●本日のデザート
お1人様 12,000円 → 9,000円



●佐渡沖の南蛮エビとカブのサラダ ●県内産椎茸のタルト 銀杏添え
●佐渡産コシヒカリを使った茸のリゾット ●佐渡近海の鮮魚のアクアパッツァ風
●佐渡牛のステーキ 茄子のボロネーゼ添え
●特製デザート ●パン ●珈琲
お1人様 12,000円 → 9,000円

和ごころ点心
【ランチ】9月1日(日)~10月31日(木)
●クルミ豆腐 かきのもとお浸し
●お造り2種盛り ●蕪と鶏団子の焚き合わせ
●八寸【佐渡産銀鮭の唐揚げ 茸佃掛け 牛時雨煮 玉子焼き 銀鱈幽庵焼き 海老真丈 天婦羅2種 海老艶煮】
●佐渡産コシヒカリ 漬物 味噌汁
●水菓子
予約特典 舞茸と栗と鶏肉の炊き込み
3日前予約お客様限定 御飯へ変更いたします。
お1人様 4,600円

特選ランチ
【ランチ】9月1日(日)~10月31日(木)
●二種冷菜盛り合わせ
●フカヒレスープ
●海老、帆立のチリソース煮
●国産牛と季節野菜のxo醬炒め
●佐渡銀鮭とレタスの炒飯
●杏仁豆腐
お1人様 4,000円

『佐渡島の金山』世界遺産登録記念
祝 金箔カレー
【ランチ】9月1日(日)~10月31日(木)
●金箔ポータージュカレー
●サラダ ●デザート
●珈琲又は紅茶
お1人様 2,000円



堪能懐石 ~松茸×和牛~ お1人様 26,000円
【ディナー】9月1日(日)~10月31日(木) ※3日前予約制
メニューは
こちら ▶



至高ディナー~厳選食材×本格中華~
【ディナー】9月1日(日)~10月31日(木) ※3日前予約制
●特選冷菜盛り合わせ ●気仙沼産フカヒレの醬油姿煮
●新潟県産河豚、帆立と季節野菜の塩炒め
●活オマール海老の極上チリソース仕立て ●和牛フィレのステーキ
●貝出汁のスープ麺 ●季節のおすすめデザート
お1人様 15,000円



セゾン~新発田牛×秋の食材~【ディナー】9月1日(日)~10月31日(木)
●一口のお楽しみ ●南蛮海老とパパイアのマリネ
●県内産椎茸のタルトとマグレカナルのロースト ●フォアグラと牛蒡のスープ
●蝦夷鮑のコンフィ プロバンス風 ●お口直しのグラニエ
●新発田牛フィレ肉のポワレ ●パティシエ特製デザート
●パン ●珈琲と小菓子
お1人様 15,000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.025-245-1129
FAX.025-245-2929
E-mail. t-seikoan@ni-grand.co.jp

アル・ケッチャーノ
奥田政行シェフの
特別賞味会
別邸涵養荘
カルフォルニアワインとのマリアージュをご堪能ください
2024年9月21日(土) 開場17:30 開宴18:00
会場: FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘
1名様 ¥40,000 (税・サービス料込み)
FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘
〒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