

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. 192 2025.1~2 新春お正月号

新しい年も皆様の“口福”なひと時を
華やかなメニューでおもてなしいたします。

新春グルメディナー

■期間 / 2025年1月1日(水)~2月28日(金)

グルメディナーチケットご利用で

通常価格 12,000円のコースメニュー ▶ お1人様 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



薫り懐石

- 新春の彩る前菜盛り合わせ ●新潟近海のお造り2種盛り
- 寒鰯の塩焼き ●すっぱんの春巻き
- のどぐろと蟹の小鍋仕立て ●黒毛和牛サーロインの炙り焼き
- 海鮮ばらちらし 味噌汁
- 水菓子

グルメチケットご利用で
お1人様 12,000円 → 9,000円



セーヌ

- 一口のお楽しみ ●シェフ特製 デル香るノルウェーサーモンのマリネ サワークリーム添えて
- 芳醇な蛤のクリームスープ
- 香ばしいベーコンが香るアンコウのムニエル 焦がしバターソース
- 新潟産牛肉のグリエ レンズ豆のラグーとフォアグラのソテー ●アヴァンデセール
- 温かい苺のスープ仕立て パニライス添え
- パン ●珈琲

グルメチケットご利用で
お1人様 12,000円 → 9,000円



孟春宴席

- 彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレと金華ハムのスープ
- 金目鯛の蒸し物 香味醤油かけ
- 料理長こだわりの殻付きオマール海老のチリソース
- 黒毛和牛すね肉の煮込み
- ズワイ蟹と青搾菜の炒飯
- 本日のデザート

グルメチケットご利用で
お1人様 12,000円 → 9,000円

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

日本料理レストラン
静香庵
TEL.025-228-6171 seikoan@ni-grand.co.jp [定休日/水曜日]



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]



中国料理レストラン
慶楽
TEL.025-228-6172 keiraku@ni-grand.co.jp [定休日/火曜日]



新潟グランドホテルの新春ランチ

■期間 / 2025年1月1日(水)~1月31日(金)

2025年元日から1月31日は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・ご友人の皆さままでお楽しみください。



和ごころ点心
●落花生豆腐 ●蟹と鱈白子の茶碗蒸し
●海老真丈と真鱈の煎り出汁
●焼物八寸 上段: 玉子焼き 焼き魚2種 海老艶煮 その他色々
下段: 本日のお造り2種盛り
●新之助御飯 漬物 味噌汁
●水菓子
お1人様 4,600円



新春アベユランチ
●ハモンセラーノ生ハムとブラータチーズのサラダ
●本日のスープ
●新潟で育った牛肉のグリエ
オマール海老のフライ自家製タルタルソース
ラギオールのカタラーリを使って
●パティシエ特製デザート ●パン ●珈琲
お1人様 6,000円



新春ご馳走ランチ
●二種冷菜盛り合わせ ●フカヒレと野菜のスープ
●小籠包 ●オマール海老のチリソース煮
●国産牛と冬野菜の炒め
●五目餡かけ おこげ 又は 焼きそば
●杏仁豆腐
お1人様 4,600円



あつあつ石焼フェア
【ランチ】1月6日(月)~2月28日(金)
●サーモンといくら、季節野菜の炒め石焼ごはん
●黒毛和牛の唐辛子煮石焼ごはん
●若鶏と野菜の生姜味噌炒め石焼ごはん
●海の幸の塩佃かけおこげ
●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~



四季懐石
【ディナー】1月1日(水)~2月28日(金)
●前菜盛り合わせ
●新潟近海のお造り2種盛り
●河豚のから揚げ
●金目鯛の蕪蒸し 蟹掛掛け
●黒毛和牛ヒレステーキ
●伊勢海老と里芋の具足煮 白味噌仕立て
●鮑と雲丹の炊き込み御飯 漬物 味噌汁
●水菓子
お1人様 17,000円



セゾン~ 帆立・伝統コンソメスープ・新発田牛フィレ肉を使用した10品のフルコース~
【ディナー】1月1日(水)~2月28日(金) お1人様 15,000円
◀メニューはこちら

シャルトル
【ディナー】1月1日(水)~2月28日(金)
●一口のお楽しみ ●ハモンセラーノ生ハムとブラータチーズのサラダ
●熱々のオニオングラタンスープ
◀メインのお料理をお選びください▶
・カナダ産オマール海老とホタテのポワレ ラタトゥイユ添え
・赤ワイン香る ところけるにいがた和牛の煮込み
●デザート盛り合わせ
●パン ●珈琲
お1人様 7,000円



至高ディナー 厳選食材×本格中華
【ディナー】1月1日(水)~2月28日(金) ※3日前予約制 お1人様 15,000円
◀メニューはこちら

北京ダック 食べ放題
【ディナー】1月1日(水)~2月28日(金)
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・特製黒酢豚酢・回鍋肉・豚肉と卵のピリ辛炒め・豚肉とピーマンの炒め・牛肉の熟成豆板醬炒め・牛肉のカキ油炒め・麻婆豆腐・白菜のクリーム煮・チンゲン菜の塩炒め
お1人様 6,800円

BRIDAL FAIR

ブライダルフェア
〈随時開催中〉

ホテルメイドの絶品料理とホスピタリティーをフェアで実感!



新潟グランドホテル悠久の間

伝統の味を堪能!
ハーフコース試食付き
ホテルウェディング相談会

各フェアと似て詳細は
Webでご確認ください。

お料理とおもてなしを重視するおふたりにおすすめのフェア。ホテル内のレストランで伝統の味とサービスを確かめることができます。便利で快適なホテルウェディングを体験してください。



ホテル直営 別邸涵養荘

鉄板焼きの試食付き! 邸宅ウェディング体験フェア

新潟グランドホテル直営、大正浪漫あふれる邸宅レストラン「別邸 涵養荘」をまるごと貸し切り。目の前で繰り広げられる調理パフォーマンスを五感で感じながら、個性あふれるグルメウェディングを体験できます。

第45回 新潟美食倶楽部

～冬の絶品を愉しむ
かにの旨みと日本酒に舌鼓～



2月12日(水)

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 16,000円

(お料理・セレクト日本酒・他フリードリンク含む)



オンラインショップからもご予約いただけます。

地上100mで記憶に残る記念日を。



FRENCH TEPPAN 静香庵 アニバーサリーディナー

＜乾杯ドリンク・鉄板焼きのフルコース・思いを伝えるメッセージ入りデザート付き＞

■期間 1月2日(木)～2月28日(金) 17:30～22:30 ペア 35,200円



メディアショップ

FRENCH TEPPAN

静香庵

〒950-0088
新潟市中央区万代3丁目1-1
メディアショップ19F
TEL.025-245-1129
FAX.025-245-2929
E-mail. t-seikoan@ni-grand.co.jp



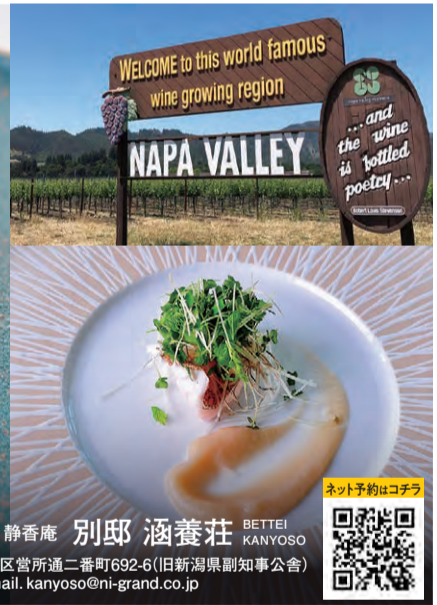
アル・ケッチャーノ 奥田政行シェフの 特別賞味会 別邸涵養荘

奥田シェフスペシャルティークース & ワインペアリング

2025年2月1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 BETTEI KANYOSO
〒951-8114 新潟市中央区営所通二番町692-6(旧新潟県副知事公舎)
TEL.025-211-7703 E-mail. kanyoso@ni-grand.co.jp



2025年 ニューイヤー ファミリーバイキング

■期間/
2025年1月1日(元日)～3日(金)

■時間/17:00～20:00(LO19:30)

■金額/
大人(中学生以上)..... 8,500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

○ご予約・お問合せは 025-228-6113

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!!

ニューイヤー・バイキング宿泊プラン

(バイキング+宿泊+朝食付、お1人様当たり各税・サ込)

ツインの場合	大人	小学生
2名1室	21,000円	16,000円
3名1室	19,000円	14,000円

※1/1～1/3全日上記料金
※小学生未満の添い寝のお子様はお食事のみ発生致します。

写真はイメージです



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

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

