

# 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. 193 2025.3▶4 春号

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”シェフソムリエ高丸智天氏をお招きして開催するワイン&ディナー。今回は「ボルドー」をテーマに、高丸氏がジョエル・ロブションのカーヴから貴重なワインをセレクト。川瀬総料理長のフレンチコースとともに、至福のひと時をお過ごしください。

フランスワインの女王 Bordeaux ボルドー  
グラン・クリュのマリアージュ

## PREMIUM WINE DINNER

プレミアム ワインディナー

2025年3月13日(木)

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”  
シェフソムリエ  
高丸 智天

2018 Château Talbot / Médoc / Saint-Julien  
シャトー・タルボ



受付開始/ 18:30 開 宴/ 19:00 (予約制)

お一人様/ 32,000円(税・サービス料込)

●ご予約・お問い合わせ

TEL (025) 228-6220



会 場/ 新潟グランドホテル3階「悠久の間」(フレンチフルコース・高丸ソムリエセクションワイン含む)

オンラインでのご予約はこちらから▶▶▶

## 令和6年度調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰 受賞記念 ガラディナー

新潟グランドホテル 総料理長 川瀬誠が  
令和6年度調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰を受賞致しました。  
これを記念し、ご愛顧いただいたお客様へ感謝の気持ちを込めた  
「ガラディナー」を開催いたします。

ガストロノミー“ジョエル・ロブション”シェフソムリエ高丸智天氏より  
セレクトいただいたワインと共に、一夜限りの特別コースをご提供いたします。

### 川瀬誠 略歴

新潟県生まれ  
1980年 フランス料理の道を志し、県内外の  
ホテル・レストランにて研鑽を重ねる  
1987年 新潟グランドホテル入社  
レストラン料理長  
バンケット料理長を歴任  
日本エスコフィエ協会正会員  
2008年 同ホテル 総料理長就任  
現在に至る

2025年4月24日(木) 受付18:30 開宴19:00

お1人様 20,000円(税・サービス料込)  
(特別コース・ドリンク含む)



●ご予約・お問い合わせ

TEL (025) 228-6220

◀◀◀オンラインでのご予約はこちらから



### ひなまつりパーティーセット

料理全9品 和洋中ミックス

1セット (約4人前) **16,000円**

3/4日・2日・3日  
のご希望日にご自宅まで  
配達いたします。

- 配達区域/ 新潟市内及び近郊 (時間の指定はお受けできません。)
- 配達時間/ 各日とも、午後2時より順次配達を開始いたします。
- 締切日/ 2月24日(月祝)
- 締切り前でも限定数に達した場合は、受付を終了させていただきます。

オプション  
きなこ抹茶のわらび餅  
黒蜜掛け  
〜紅白白玉だんご 小倉添え〜  
1セット(4個) 1,800円

ご来館特典  
ご来館引き取りは1セットにつき **500円引**

ネット予約  
2月11日(火祝)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円引**

ネット予約はコチラ

ご予約・お問い合わせは  
(受付時間 10:00~18:00) TEL. 025-228-6220

## HOTEL WEDDING

今、注目されるホテルウェディング  
あらゆるゲスト層にご満足いただける上質なおもてなし、さまざまな人数に対応する豊富な会場と充実した設備、そして、いつでも訪れることができる記念の場所。ホテルウェディングなら、おふたりの大切なゲストを安心しておもてなしできます。

今春リニューアルする「新・スイートルーム」宿泊特典付きプラン発表!  
豪華無料試食付きブライダルフェア開催中  
詳しくはホームページ

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】

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。

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



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】

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



## 新潟グランドホテルの特選グルメディナー

通常価格 **12,000円**のコースメニュー

お一人様 **9,000円**

■期間/2025年3月1日(土)~4月30日(木)

各シェフが吟味した季節の特選コースを  
グルメチケットだけの特別価格でお楽しみください。  
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。



### 燻り懐石 ~桜鱈・穴子~

【ディナー】3月1日(土)~4月30日(木)

- 春の彩り前菜盛り合わせ ●新潟近海のお造り2種盛り
- 蛤真丈の潮仕立て ●桜鱈木の芽焼き ●穴子と山菜の天婦羅
- 黒毛和牛サーロインステーキ
- 筍御飯の焼きおにぎり 蛤すまし船掛け
- 季節の水菓子

グルメチケットご利用で  
お一人様 12,000円 → **9,000円**



### セーヌ ~生ハム・特選サーロイン~

【ディナー】3月1日(土)~4月30日(木)

- ズワイ蟹とクスクスのアンサンブル
- プロシュートとシーザーサラダ ●ベルビュー伝統のコンソメスープ
- 白身魚のエスカロップをムール貝と共にマリニエール仕立て ●お口直しのグラニテ
- 特選牛サーロインのグリユ ふきのとうタブナード添え
- 特製デザート盛り合わせ ●パン ●珈琲

グルメチケットご利用で  
お一人様 12,000円 → **9,000円**



### 春錦宴席~桜鱈・スペアリブ~

【ディナー】3月1日(土)~4月30日(木)

- 彩り冷菜盛り合わせ ●フカヒレと新玉葱のとろみスープ
- 桜鱈と春の山菜の塩炒め ●有頭海老の紙包み蒸し
- スペアリブの香味焼き ●ハマグリと菜の花のスープ麺
- 本日のデザート

グルメチケットご利用で  
お一人様 12,000円 → **9,000円**



### 四季懐石

~にいがた和牛・蛤・鮑~

【ディナー】3月1日(土)~4月30日(木)

- 前菜盛り合わせ
- 新潟近海のお造り2種盛り
- 焼き蛤潮仕立て
- 桜鱈味噌燗焼き
- 鮑柔らか煮 肝ソース掛け
- にいがた和牛ヒレ肉の天婦羅
- のどぐろ茶漬け
- 季節の水菓子

お一人様 **15,000円**



### 週末限定 ローストビーフ 食べ放題ランチ

【ランチ】3月1日(土)~4月29日(火)  
の土・日・祝日限定

- パルメザンチーズのシーザーサラダ
- 本日のスープ
- 特製ローストビーフ食べ放題(グレービーソース)
- パン ●本日のデザート

お一人様 **3,800円**



### 特選ランチ

【ランチ】3月1日(土)~4月30日(木)

- 二種冷菜盛り合わせ
- フカヒレと浅利のスープ
- メバルと春の山菜の塩炒め
- 国産豚バラ肉と春キャベツの回鍋肉
- 桜海老とアスパラの炒飯
- 杏仁豆腐

お一人様 **4,000円**



### のどぐろ茶漬け御膳【ランチ】3月1日(土)~4月30日(木)

- 焼物八寸 のどぐろの一夜干し 玉子焼き 海老真丈 天婦羅2種 海老艶煮
- のどぐろの時雨煮 山葵 ふぶあられ
- のどぐろ茶漬け漬物 ●水菓子

お一人様 **3,800円**

### 和ごころ点心

【ランチ】3月1日(土)~4月30日(木) お一人様 **4,600円**

メニューは  
こちら▶



### 記念日プラン【ディナー】3月1日(土)~4月30日(木) ※3日前予約制

バレンタインギフト・お祝いデザートメッセージ付き

- 一口のお楽しみ ●鴨胸肉のローストとコンフィ たららの芽のフリット添え
- ベルビュー伝統のコンソメスープ ●蝦夷鮑のワイン蒸し パターソース
- お口直しのグラニテ ●黒毛和牛とフォアグラのポワレ トリュフソース
- お祝いデザートメッセージ付 ●パン ●珈琲と小菓子

お一人様 **20,000円**

バレンタインギフト

【オプション】チェリージュビレ 2,500円



### 飲茶デザートフェア【ランチ】3月1日(土)~4月30日(木) ※予約制 2名様から

菓膳粥や各種点心、多彩なデザートを香り高い中国茶と共に楽しみください。

- 菓膳中華粥 ●海老蒸し餃子 ●翡翠餃子 ●広東焼売 ●小籠包
- 桃饅頭 ●胡麻団子 ●桜杏仁豆腐 ●愛玉子ゼリー
- マンゴープリン ●マラーカオ(中国風カステラ)
- 牡丹酥(中華パイ) ●イチゴの餡焼き

中国茶 各種飲み放題 (デザートの内容は変更になる場合がございます)  
特典 中国茶葉100gプレゼント お一人様 **3,500円**

# Chef's Table

## ~鈴木健の特別賞味会~

全国でも有数のレストランでしか味わえない、  
但馬牛の中でも一線を画した極上の牛「但馬玄(たじまぐろ)」。  
今回、但馬玄の中でも「特別な但馬玄」とされる、通常よりも長い期間肥育をして  
生体熟成をした雌牛を厳選食材とし、FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘の鈴木が  
特別なディナーコースをご用意いたします。

2025年3月14日(金)・20日(木祝)・29日(土)  
受付18:00 開宴18:30  
会場: FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘

1名様 **50,000円**(税・サービス料込み)

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

ネット予約はコチラ

地上100mで記憶に残る記念日を。  
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りが、  
まさに鉄板焼きの醍醐味。  
目の前すべ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。  
記念日はラグジュアリーな夜を。FRENCH TEPPAN 静香庵で過ごしてください。

### FRENCH TEPPAN 静香庵 アニバーサリーディナー

■期間 3月1日(土)~4月30日(木) 17:30~22:30

ペア **35,200円**

乾杯のシャンパン、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

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