

メイワサンピア春の特選おすすめ宿泊プラン

【2012.3/1(木)～2012.5/31(木)】

※4/28～5/5は除く

シェフ厳選・旬な新潟食材を使用のお好きなご夕食がご選びいただけます。

1日限定10組様

2名様以上ご予約下さい



イタリアンコース

特選新潟食材

「イタリアンコース」 お1人様(税込) 10,500円

車麩のゼッポリーナ カキフライ風

近海鮭と焼き茄子のマリナート

赤塚産じゃがいもと砂肝のコンフィ

越乃鶏と柔肌葱のフレッシュトマトスパゲッティ

近海甘鯛のウロコ焼き 女池菜ソテー添え 白ワインクリームソース

村上牛のタリアータ 津南産茸ソース

自家製フォカッチャ

特製デザート盛り合わせ/カフェ

特選新潟食材

「和食桜会席コース」 お1人様(税込) 11,500円

口取り/桜百合根羹・焼き蚕豆・白魚唐揚げ

甘海老麴漬け・菜の花辛子和え

吸物/焼き甘鯛の温とろろ仕立て

造り/近海鯛昆布/甘海老・妻色々

煮物/ひろす蟹射込み・海老芋・練旨煮

焼物/深雪鱒の越後味噌漬け・木の芽・蒟蒻

強肴/蒸し豆腐・鰻・山葵・べっ甲飴

揚物/近海鱈と竹の子・アスパラ香味揚げ

食事/コシヒカリ・香の物・浅利汁 水菓子/季節のフルーツ



和食桜会席コース

特選新潟食材

「和食うぐいす会席コース」 お1人様(税込) 13,500円

口取り/甘海老麴漬け・桜長芋密煮・白魚唐揚げ

鯛うの花和え・雲丹真丈

吸物/うぐいす椀(叩き海老・すり柚子・青身)

造り/近海平目・甘海老・雲丹・妻色々

煮物/鯖吉野煮(里芋・竹の子・椎茸)

焼物/県産和牛と赤塚野菜の石焼

強肴/竹の子饅頭べっ甲飴掛け・木の芽

酢の物/深雪鱒の黄身酢掛け・独活

食事/浅利釜飯・香の物・味噌汁 水菓子/季節のフルーツ



和食うぐいす会席コース

※時期により料理内容や器等が変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

ファミリー向けのフリースタイルの宿泊プランをご用意いたしました。

お手軽宿泊プラン

[1泊朝食付]

お1人様(税込)

5,500円

※ご夕食は、レストランをご利用下さい。

※土曜・祝祭前日は、1泊2食プランのみと

なりますので、上記コースよりお選び下さい



ご予約・お問合せ



メイワサンピア

検索

新潟市西区赤塚 4627-1 TEL 025-239-3232