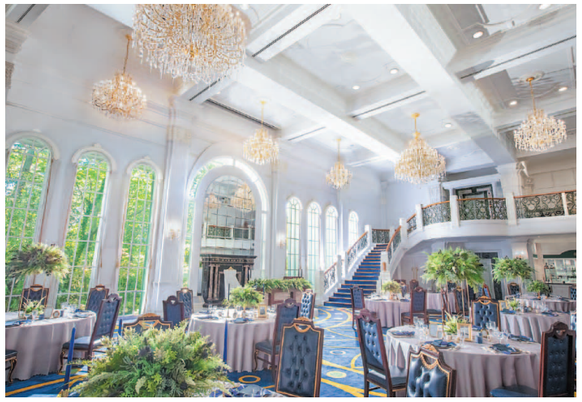
人数に合わせた5つの非日常空間。
迎賓館TOKIWAの披露宴会場で極上のパーティーを！



ROYAL VESSEL
GEIHINKAN TOKIWA
ロイヤルヴェッセル【着席60〜160名様】



GARDEN VILLA TOKIWA
ガーデンヴィラ【着席50〜120名様】



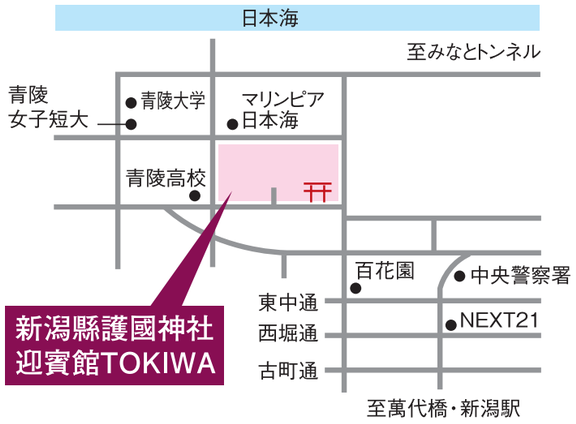
Sophia club Tokiwa
ソフィアクラブ【着席40〜110名様】



CRYSTAL VILLA
クリスタルヴィラ【着席20〜60名様】



少人数対応
特別貴賓室 青松
【着席10〜24名様】



美食宴会プランの
詳しい内容は
こちらからも
ご確認いただけます。

迎賓館
ときわ
TOKIWA

〒951-8101新潟市中央区西船見町5932-300
BIA 公益社団法人日本ブライダル文化振興協会会員

◆ご予約・お問い合わせ
TEL.025-228-2220

E-mail info@g-tokiwa.com
http://www.g-tokiwa.com/
迎賓館TOKIWA 検索







非日常空間で楽しむ
森の中の迎賓館
美食宴会プラン







迎賓館
ときわ
TOKIWA

ご予算やお好みに応じて、3つのお料理コースをご用意いたしました。



お一人様 **¥11,000**（税サ込） コース　フリードリンク付

- ときわ豆腐　鮑柔らか煮
- 季節の和前菜5点盛り
- 当日の魚市場より厳選した旬の鮮魚を
- 白身魚のグラチネ
- 佐渡産銀鮭　旬野菜
- 特選牛フィレステーキ トリュフソース
- 鯛御飯　一口蕎麦
- 季節のオリジナルデザート



特選牛フィレステーキ　トリュフソース

ニュージーランド産のグラスフェッドビーフを使い、一つ一つ丁寧に焼き上げました。柔らかなフィレ肉とトリュフをふんだんに使った香り高いソースはまさに至高の一品です。



ときわ豆腐　鮑柔らか煮

ごまの風味も豊かに、牛乳と生クリームで作る迎賓館TOKIWAの名物料理です。鮑は活鮑を柔らかく炊いた一品。生から炊いてこその食感と風味をお楽しみください。



季節のオリジナルデザート

季節のフルーツをはじめ、厳選した素材をふんだんに使用した贅沢なデザートです。シェフ特製のオリジナルデザートをお楽しみください。



お一人様 **¥9,000**（税サ込） コース　フリードリンク付

- 季節の和前菜5点盛り
- 旬の鮮魚の盛り合わせ
- 白身魚の香草焼き アメリケーヌソース
- 佐渡産銀鮭　茸餡掛け
- 特選牛フィレステーキ　マデラソース
- 鯛御飯
- 季節のオリジナルデザート



特選牛フィレステーキ マデラソース

ニュージーランドの広大な牧草地で育った牛肉は脂身が少なく、しっとりとした肉質と旨みのバランスが絶妙です。柔らかなフィレ肉とシェフが4日かけて作る極上のマデラソースでお楽しみください。



季節のオリジナルデザート

季節のフルーツをはじめ、厳選した素材をふんだんに使用した贅沢なデザートです。シェフ特製のオリジナルデザートをお楽しみください。

◆全プラン、2時間のフリードリンク付です。　◆全プラン、30名様より適用となります。
◆料理内容は季節や仕入状況により予告なく変更する場合があります。予めご了承ください。
◆【特定原材料】えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

美食宴会プランの詳しい内容はこちらからもご確認いただけます。



お一人様 **¥13,000**（税サ込） コース　フリードリンク付

- ロブスター黄金焼　鮑柔らか煮
- 季節の和前菜盛り合わせ
- 当日の魚市場より厳選した旬の鮮魚を
- 白身魚とアサリのクッション仕立て
- 佐渡産甘鯛　ズワイ蟹餡
- 特選牛フィレステーキ トリュフソース
- 鰻御飯　一口蕎麦
- 季節のオリジナルデザート



ロブスター黄金焼 鮑柔らか煮

素材の力を最大限に生かすために、ロブスターは絶妙の火入れで黄金色に、鮑はじっくり煮含めて柔らかく。職人の技が映える珠玉の一皿です。



特選牛フィレステーキ　トリュフソース

ニュージーランド産のグラスフェッドビーフを使い、一つ一つ丁寧に焼き上げました。柔らかなフィレ肉とトリュフをふんだんに使った香り高いソースはまさに至高の一品です。



季節のオリジナルデザート

季節のフルーツをはじめ、厳選した素材をふんだんに使用した贅沢なデザートです。シェフ特製のオリジナルデザートをお楽しみください。





美食で楽しむこだわりのフリードリンクメニュー

全コース共通　120分フリードリンク

◆ビール　◆日本酒　◆焼酎　◆ソフトドリンク
◆ウイスキー　◆ワイン（赤・白）　◆梅酒　◆ノンアルコールビール

フリードリンクオプション（5種を上記メニューに追加）

プラス1,000円（税サ込）にてカクテル付きプランに変更いただけます。
◆ジントニック　◆カシスオレンジ　◆ディタグレープフルーツ
◆照葉樹林　◆ファジーネーブル



にいがたの名工
総料理長 **佐野　秀之**

- 新潟県卓越技能者「にいがたの名工」
- 全国技能士会連合会マイスター
- 厚労省認定　日本料理専門調理師 調理技能士
- 日本料理研究会　新潟支部　副支部長
- 新潟県日本調理技能士会　理事



にいがたの名工
西洋料理 料理長 **新　恵治**

- 新潟県卓越技能者「にいがたの名工」
- （一社）全日本司厨士協会新潟県本部役員
- （一社）日本エスコフィエ協会　ディシプル
- 新潟県西洋料理技能士会　副会長
- 厚労省認定　ものづくりマイスター 西洋料理
- 厚労省認定　西洋料理専門調理師 調理技能士

「にいがたの名工」とは……　卓越した技能を持ち、その優れた技能を通じて県内産業の発展に貢献するとともに、後進の技能者の育成や技能の継承に尽力している技能者を、新潟県が「新潟県卓越技能者」として表彰・認定する制度です。