

FRENCH  
TEPPAN  
SEIKO-AN

NIIGATA BANDAI MEDIA SHIP 19F



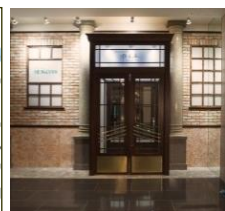
日本一に輝いた、プレミアムな村上牛を食べに行こう。  
6月21日より、越後ファーム(Santa ふあ〜む)の村上牛が静香庵に登場します。



| Banquet Room

| Spiny Lobster

「FRENCH TEPPAN 静香庵」  
地上 100m のパノラマビュー。  
屋は、新潟島の街並みを一望し、遠く佐渡を望む。夜は、萬代橋を眼下に、日本海に沈む夕日と黄昏を楽しむ。  
優雅に、贅沢に。厳選素材と四季の新潟の景色を楽しむ美食の鉄板焼きダイニング。



新潟市中央区万代3丁目1-1 メディアシップ 19F

☎ 025-245-1129

■ <http://www.ni-grand.co.jp>  
■ Eメール [t-seikoan@ni-grand.co.jp](mailto:t-seikoan@ni-grand.co.jp)  
(本社 新潟グランドホテル)

雄大な自然の残る、村上の大地。  
飯豊連峰から流れ出る胎内川の流域に、Santa ふあ〜むは佇みます。  
自然の恵みと、飼料へのこだわりと、牛への愛情。  
その全てのエッセンス融合し、Santa ふあ〜むの村上牛は、まさにその写し鏡のような素晴らしい味わいとなるのです。  
平成8年、全国からよりすぐりの銘柄牛が凌ぎを削る、日本最大の牛肉のコンテストで、初めて村上牛が日本一に輝きました。  
村上牛の知名度を全国に知らしめるきっかけとなった、その日本一の村上牛の生産者が Santa ふあ〜むの三田美憲(よしのり)氏です。  
村上牛のブランド力・ネームバリューは、今や新潟県内のみならず、まさに全国区。その味わいは肉好きを虜にするものです。  
そのスタートは、まさにこの時がきっかけだったのかも知れません。  
そして今、Santa ふあ〜むには新しい力が加わりました。新潟・西区坂井東にあった、幻の名店「鉄板ステーキ 三田」のオーナーシェフ・三田美明(よしあき)氏が2代目として父・美憲氏とともに、最高の村上牛を世に送り出すべく跡を継ぐことを決意したのです。  
料理人として肉の質・状態・味わいを知り尽くした美明氏の、情熱で育てられた村上牛。厳しい目で目利きされて出荷される、ベストなコンディションの村上牛。まさに、プレミアムな村上牛。



## 肉好きを、虜にする実力 父と子、親子2代で紡ぐ至高の村上牛物語り。

Santa ふあ〜むの、柔らかく旨みの乗った赤身と、しつこくない上質な脂は、こだわりの飼料から生まれます。その質が牛肉の味わいを左右するから、一切妥協はしない。  
Santa ふあ〜むのポリシーは「自分たちで作れるものは自分たちで作る」。自給を目指し、志を同じくする農家と共同で、自らが吟味した安心・安全な飼料を大切な牛たちに与えている。その突き詰めたこだわりの、素晴らしい味わいの村上牛へと姿を変えているのです。



今や幻となった「鉄板ステーキ 三田」の村上牛の味わいを、FRENCH TEPPAN 静香庵で皆様にご用意させていただくことになりました。地上 100m のパノラマビューとともに、幸せの時間をお過ごしください。



FRENCH TEPPAN  
静香庵

FRENCH TEPPAN 静香庵

### MURAKAMI-BEEF DINNER

「越後ファーム」の  
プレミアム村上牛ディナー ¥16,200(税込・サ別)  
※6/21〜7/31までの内容

ひと口のお楽しみ  
帆立貝とガンチャーレ フレッシュトマトの乳化ソース  
フォアグラのふんわりとしたムース コンソメジュレと彩り野菜  
オマール海老の蒸し焼き 香草風味のスープ仕立て  
「越後ファーム」のプレミアム村上牛サーロイン  
焼き野菜  
「新之助」の XO 醬ガーリックライスと薬膳スープ、香の物  
デザートと雪室珈琲

### à la carte

「越後ファーム」の  
プレミアム村上牛サーロイン(100g) ¥8,000(税込・サ別)

※越後ファーム・・・Santa ふあ〜むと、同じく高品質な村上牛生産者である、小野ファームの共同ファーム。  
静香庵では、両ファームのお肉を取り扱いたいしますので、メニュー上は「越後ファーム」と記載しております。

営 | 星 11:30AM~2:30PM 夜 5:30PM~10:30PM  
休 | 無し  
席 | カウンター20席 個室2部屋(6席・16席) \*別途料金有り

