

10 OCT 2019

FRENCH TEPPAN  
SEIKO-AN

DINNER  
5:30PM~10:30PM



# 秋のエネルギー の発露。

百花繚乱、味覚の秋。  
鉄板の上で、  
自然の恩恵を情熱に  
変えるように。

FRENCH TEPPAN  
静香庵 SEIKOAN

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 [seikoan@ni-grand.co.jp](mailto:seikoan@ni-grand.co.jp)  
(本社 新潟グランドホテル)

さんかい  
山海の味覚と特選和牛を楽しむコース

¥11,000(サービス料込・税別)

- ・ひと口のお楽しみ
- ・日本海の鮮魚のソテー、サラダ、さいいんげん、ピーズ、マデラ酒とケッカソース
- ・オマール海老のポワレ、万願寺あまとう ブール・ノワゼットとバルサミコ酢のソース
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵  
特選和牛サーロインのステーキ 80g  
※下記のステーキへも変更可  
●特選和牛ヒレ+¥800  
●santa ふあ~むの 村上牛サーロインのステーキ+¥1,680  
●A-5ランク特選銘柄和牛+¥1,680

- ・季節の焼き野菜
- ・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

今月のおすすめコース

秋のクラシックフレンチと特選和牛

¥13,500(サービス料込・税別)

- ・ひと口のお楽しみ
- ・オマール海老のポワレ、ベビーリーフ、ポテト、ピーズ アルザスドレッシング
- ・大根と牛テールのポトフ風、黒胡椒
- ・フォアグラ、白身魚のムニエル ロッシーニスタイル マデラ酒とハニー・ディジョンマスタード
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵  
特選和牛サーロインのステーキ 80g  
※下記のステーキへも変更可  
●特選和牛ヒレ+¥800  
●santa ふあ~むの 村上牛サーロインのステーキ+¥1,680  
●A-5ランク特選銘柄和牛+¥1,680

- ・季節の焼き野菜
- ・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



静香庵コース ~鉄板焼きの醍醐味を楽しむ~

※2名様より承ります お一人様 ¥21,500(サービス料込・税別)

- ・ひと口のお楽しみ
- ・日本海の鮮魚のポワレ、松茸、ハーブ野菜 洋風ボン酢とケッカソース
- ・フォアグラのフランとコンソメ、黒胡椒
- ・国産伊勢海老の蒸し焼き ポテト、紫玉ねぎ シェリービネガーとマスタードのソース
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵  
A-5ランク特選銘柄和牛のステーキ 80g (サーロイン・ヒレ肉、どちらかお選びください)
- ・季節の焼き野菜
- ・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

スペシャリティーコース

※2名様より承ります

お一人様 ¥25,000(サービス料込・税別)

※3日前までにご予約をお願いいたします

FRENCH TAPPAN 静香庵のスペシャリティー。

料理長が目利きした上質な特選銘柄和牛をメインディッシュに、季節の素材を鉄板の上でダイナミックに、繊細に調理していきます。

※表示価格に別途10%の消費税を加算させていただきます。  
※仕入状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます。