



今月のおすすめコース

¥13,500(サービス料込・税別 総額¥14,850)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・たらば蟹、カラフルマト、カワイファームのハーブサラダ
蜂蜜風味のデジョンマスタードとバルサミコ酢ソース
- ・地場の燕のブルーテ、蕪菜、帆立貝柱
- ・日本海鮮魚、スパイスと塩味を纏うラルド、マリネサーモン
ミルフィウ仕立て
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
特選和牛サーロインのステーキ 80g
ヒマラヤ岩塩と山葵、赤ワイン醤油、橙とカボスの塩ポン酢
※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

シンプルに鉄板焼きの醍醐味を楽しむ

鉄板グルマンコース ~オマール海老と特選和牛~

¥12,300(サービス料込・税別 総額 13,530)

オマール海老は1尾、和牛ステーキは100g。品数は少ないコースですが、シンプルに鉄板焼きを楽しみたい方には一押しです。

- ・ひとロのお楽しみ
- ・活けオマール海老を1尾
ダイナミックに蒸し焼きに ~青じそ風味のバターソース~
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
特選和牛サーロインのステーキ 100g
ヒマラヤ岩塩と山葵、赤ワイン醤油、橙とカボスの塩ポン酢
※下記のステーキへも変更可(100g)
●特選和牛ヒレ+¥1,000
●santa ふあ〜むの
村上牛サーロインのステーキ+¥1,800
●A-5ランク特選銘柄和牛+¥1,800

- ・彩り野菜のサラダ
- ・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
- ※当コースは、食材の都合上事前のご予約をおすすめいたします。

ちょっとおしゃべりして、始まりはシャンパンで。楽しい時間は会話も弾むし、目の前で料理が完成されていく妙技にくぎづけにもなる。鉄板焼きはダイナミックでもあるし、ロマンチックでもある。

大人な夜の過ごし方

それは FRENCH TEPPAN 静香庵で。



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

TEL. 025-245-1129

http://www.ni-grand.co.jp

Eメール t-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 総額¥12,100)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・ずわい蟹、マリネサーモン、カラフルマト、
カワイファームのハーブサラダ
- ・帆立貝とカリフラワーのアヒージョ
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
特選和牛サーロインのステーキ 80g
ヒマラヤ岩塩と山葵、赤ワイン醤油、橙とカボスの塩ポン酢
※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 ~高級食材の競演~

※2名様より承ります

お一人様 ¥21,500(サービス料込・税別 総額¥23,650)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・日本海鮮魚、蟹、スパイスと塩味を纏うラルド、マリネサーモン、
カラフルマト、カワイファームのハーブサラダ
青じそバターソース
- ・コンソメ、ソテーしたフォアグラ、牛蒡
カルタファタで香りと旨味を閉じ込めて
- ・房総の伊勢海老
ベルモット酒、バルサミコ酢、ハニーマスタードの3種類のソース
- ・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)
ヒマラヤ岩塩と山葵、赤ワイン醤油、橙とカボスの塩ポン酢
- ・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 総額¥27,500)

※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。
料理長が目利き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
※12月24日・25日はクリスマスコースのみのご用意となりますので、
掲載メニューはお休みさせていただきます。