

令和 7 年

10月 Dinner

17:30～22:00 Closed
(21:00 Last order)

【予約限定】

特別な但馬玄のステーキと松茸のコース

- ・小さな前菜 3 種
- ・旬鮮魚の焼き霜カルパッチョ
- ・秋キノコと但馬玄のスープ カルタ・ファタ包み
- ・帆立貝柱のカダイフ揚げ
- ・“特別な但馬玄”ロースステーキと松茸の鉄板焼き
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥38,000

※5 日前までのご予約のみのコースです。

特選和牛ヒレ肉の美食家コース

- ・佐渡産南蛮海老のタルタル キャビア添え
- ・秋キノコと鮑のカルタ・ファタ包み焼き
- ・バターナッツ南瓜の冷製スープ
- ・イセエビの蒸し焼き
- ・指定牧場の特選和牛ヒレ肉 80 g
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥22,000

市場からの鮮魚と 特選和牛サーロインのフルコース

- ・旬鮮魚のカルパッチョ
- ・佐渡産南蛮海老のビスクスープ 甘酒仕立て
- ・市場からの鮮魚 秋キノコの鉄板焼き
- ・指定牧場の特選和牛サーロイン 80g
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥13,500

活オマール海老と 特選和牛サーロインのフルコース

- ・小さな前菜 3 品
- ・旬食材の一品
- ・秋キノコのコンソメスープ カルタ・ファタ包み
- ・活オマール海老
- ・指定牧場の特選和牛サーロイン 80g
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥17,500



HOT PEPPER

ご予約・お問合せはこちら

☎025-211-7703

※表示税込み価格に別途サービス料 10%を加算させていただきます。
※内容の一部を変更させていただく場合がございます。



Facebook



Instagram



X



FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘
新潟市中央区営所通二番町 692-6
(旧新潟県副知事公舎)

kanyoso@ni-grand.co.jp

(本社 新潟グランドホテル)