

令和 7 年

11月 Dinner

17:30~22:00 Closed
(21:00 Last order)

特選和牛ヒレ肉の美食家コース

- ・ 燻製サーモンのタルタルとキャビア
- ・ 帆立貝柱のポテトガレット焼き
- ・ コンソメスープ
- ・ イセエビの蒸し焼き
- ・ 指定牧場の特選和牛ヒレ肉 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 ￥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
- ・ 市場からの鮮魚のポテトガレット焼き
- ・ 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

※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。



【予約限定】

但馬玄ロースステーキと海鮮のフルコース

- ・ 毛蟹とオマール海老のジュレ キャビア添え
- ・ 旬鮮魚の焼き霜カルパッチョ
- ・ 五泉産絹乙女のソテー
パルミジャーノとフレッシュトリュフ
- ・ 市場からの鮮魚のポテトガレット焼き
- ・ “特別な但馬玄”ロースステーキ
- ・ 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。

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
- ・ 旬野菜の一品
- ・ コンソメスープ
- ・ 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



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)