

Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理 L.O 8:30PM)

7.8
JUL · AUG 2025

鉄板焼き満喫コース お一人様 ¥16,000

- ・季節の小さな前菜 3 種
- ・白身魚のポワレ
トマトとクリーミーチーズのカブリ風
- ・活けオマール海老の蒸し焼き
万願寺唐辛子とパプリカのサラダ仕立て
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
セレクト牛サーロインのステーキ 80g
- ※下記のステーキへも変更可(80g)
 - セレクト牛フィレ肉 +¥1,200
 - A-5 ランク特選銘柄和牛フィレ肉+¥2,300
- ・季節の野菜料理
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶

料理長セレクト牛とお野菜のコース お一人様 ¥12,000

- ・季節の小さな前菜 3 種
- ・白身魚と天然海老のポワレ
トマトとクリーミーチーズのカブリ風
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
セレクト牛サーロインのステーキ 100g
- ※下記のステーキへも変更可(100g)
 - セレクト牛フィレ肉+¥1,500
 - A-5 ランク特選銘柄和牛フィレ肉+¥2,800
- ・季節の野菜料理
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶

オンライン予約



Instagram



美食家のフルコース

※2名様より承ります
お一人様 ¥22,000

- ・季節の小さな前菜 3 種
- ・蝦夷あわびのガーリックバター焼き
プロバンス風
- ・千葉県産伊勢海老の蒸し焼き
万願寺唐辛子とパプリカのサラダ仕立て
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
A-5 ランク特選銘柄和牛フィレ肉のステーキ 80g
- ・季節の野菜料理
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶



スペシャリティーコース

※2名様より承ります
お一人様 ¥28,000
※3 日前までにご予約をお願いいたします

FRENCH TEPPAN 静香庵のスペシャリティ。
料理長が目利きした上質な特選銘柄和牛フィレ肉
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、
繊細に調理してお任せコースとなります。

※表示価格は消費税が含まれております。
別途サービス料 10%を承ります。
※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。
※掲載写真はイメージです。

