



令和8年

10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

- ・タスマニアサーモンの瞬間燻製とキャビア
- ・YUKIMURO 生ハムと旬果実
- ・鮑の鉄板焼き 磯の香りのバターソース
- ・伊勢海老の蒸し焼き
- ・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

【予約限定】別邸涵養荘スペシャルティコース

希少和牛をメインに、その日の仕入れで一番おすすめの海鮮やお野菜を味わえるシェフ渾身の特別なフルコース。

お一人様 ￥30,000

※3日前までの予約限定

※アレルギー等ございましたら事前にお知らせください



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)



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
- ・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

市場からの鮮魚と 特選和牛サーロインのフルコース

- ・タスマニアサーモンの瞬間燻製に旬の果実を添えて
- ・佐渡産南蛮海老のビスクスープ 甘酒仕立て
- ・旬鮮魚の鉄板焼き
- ・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

※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。

