

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN
SEIKO-AN

1.2

JAN・FEB 2026

Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理 L.O 8:30PM)

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
- ・冬鮮魚のムニエルと季節野菜のクスクス
- ・オマール海老の蒸し焼き
- 雪室熟成生ハムのサラダ添え
- ・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 +¥1,400
 - A-5 ランク特選銘柄和牛フィレ肉+¥2,500
- ・温野菜
- ・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



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
- ・冬鮮魚のムニエル
- クスクスのサラダ仕立て
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
セレクト牛サーロインのステーキ 100g
- ※下記のステーキへも変更可(100g)
 - セレクト牛フィレ肉+¥1,600
 - A-5 ランク特選銘柄和牛フィレ肉+¥2,900
- ・温野菜
- ・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

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
- ・蝦夷あわびとセップ茸のソテー
- ブルギニョンバターのクリームソース
- ・千葉県産伊勢海老の蒸し焼き
- 雪室熟成生ハムのサラダ添え
- ・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
- ・温野菜
- ・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 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、
繊細に調理してくお任せコースとなります。

※1/1 は休業日となります。1/2 より通常営業いたします
※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。

FRENCH TEPPAN
静香庵

ご予約・お問合せ
☎.025-245-1129

FRENCH TEPPAN 静香庵

新潟市中央区万代3丁目 1-1 メディアシップ 19F

■<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)