

NIIGATA BANDAI,  
FRENCH TEPPAN  
**SEIKO-AN**  
MAR・APR 2026

3,4

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
- ・北海道産サクラマスのアクアパッツァ 春の野菜添え  
※当日の入荷状況で白身魚に変更の場合あり
- ・オマール海老と雪室熟成ポークハムの  
シーザー風サラダ
- ・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

### 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
- ・北海道産サクラマスのピカタ風ソテー 春の野菜添え  
※当日の入荷状況で白身魚に変更の場合あり
- ・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

### 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
- ・活け蝦夷あわびの蒸し焼き 春の野菜添え
- ・千葉県産伊勢海老と雪室熟成ポークハムの  
シーザー風サラダ
- ・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。

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](mailto:t-seikoan@ni-grand.co.jp)  
(本社 新潟グランドホテル)