



3.4

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN
SEIKO-AN

MAR · APR 2026

Lunch

11:30AM~3:00PM (L,O 2:00PM)



特選国産牛サーロインと
サラダのランチ ¥4,700

- ・具沢山サラダのプレート
- ・特選国産牛サーロインのステーキ 100g
- ※下記への変更も承っております
- 静香庵セレクト牛
- サーロイン(100g) +¥1,650
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350 円にて
ご用意いたします

特選国産牛フィレ肉と
サラダのランチ ¥6,600

- ・具沢山サラダのプレート
- ・特選国産牛フィレ肉のステーキ 100g
- ※下記への変更も承っております
- 静香庵セレクト牛
- フィレ肉(100g) +¥1,800
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350 円にて
ご用意いたします

鉄板ランチ ¥3,700

- ・健康野菜のサラダ
- ※メインディッシュ お一つお選びください
- A) 特選国産牛のダイスカット
ビーフステーキ 100g 特製醤油ダレ
- B) 自家製ハンバーグステーキ 160g
フライドエッグ添え デミグラスソース
- C) 本日のお魚のステーキ 100g
- ・野菜炒め
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350 円にてご用意いたします



オンライン予約



Instagram



オマール海老と
国産牛サーロインのコース ¥11,000

- ・季節の小さな前菜 3 種
- ・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
- ・特選国産牛サーロインのステーキ 80g
- 下記への変更も承っております
- 静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,600
- 静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ※+600円にてガーリックライスへ変更いたします
- ・シェフのデザートと珈琲又は紅茶

海鮮と国産牛サーロインのコース ¥8,000

- ・季節の小さな前菜とサラダ
- ・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
- ・特選国産牛サーロインのステーキ 80g
- 下記への変更も承っております
- 静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,600
- 静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
- ・温料理
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ※+600円にてガーリックライスへ変更いたします
- ・シェフのデザートと珈琲又は紅茶

※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。



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)