

令和8年

3月

Dinner

17:30~22:00 Closed
(21:00 Last order)



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

特選和牛ヒレ肉の美食家コース

- ・雪下人参とコンソメジュレ キャビアと一緒に
- ・欧州産ホワイトアスパラガス
- ・貝の鉄板焼き ベルモット酒ソース
- ・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

市場からの鮮魚と 特選和牛サーロインのフルコース

- ・新潟近海の鮮魚のカルパッチョ
- ・佐渡産南蛮海老のビスクスープ 甘酒仕立て
- ・甘鯛の鉄板鱗焼き 旬野菜と一緒に
- ・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。



HOT PEPPER

ご予約・お問合せはこちら

☎.025-211-7703



Facebook



Instagram



X



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)