

NIIGATA BANDAI, TEPPAN DINNING

7.8

JUL・AUG 2020

FRENCH TEPPAN SEIKO-AN

LUNCH

11:30AM~2:30PM



FRENCH TEPPAN SEIKOAN

静香庵
フレンチ
ステーキ
ランチ



FRENCH TEPPAN
静香庵 SEIKOAN

新潟市中央区万代3丁目1-1

メディアシップ 19F

☎.025-245-1129

■http://www.ni-grand.co.jp

■Eメール ni-seikoan@ni-grand.co.jp
(本社 新潟グランドホテル)

選べるメインのステーキランチ ¥3,050

(税込¥3,355)

・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) ニュージーランドビーフ フィレ肉のステーキ 100g

醤油風味のガーリックバターソース

B) 自家製ハンバーグステーキ 160g デミグラスソース

C) 本日のお魚のステーキ 焦がしバターソース

・焼き野菜

・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物

・雪室珈琲

※デザートは+250円にてご用意しております



海鮮と国産牛サーロインのコース ¥7,150

(税込¥7,865)

・パイ貝、ラトウユ プロヴァンス風

・新潟沖の白身魚 旬野菜のサラダ

・料理長セレクト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

静香庵特選和牛サーロイン(80g) +¥1,200

静香庵特選和牛フィレ肉(80g) +¥2,000

・焼き野菜

・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物

※+500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雪室珈琲

国産牛サーロインとサラダのランチ ¥4,250

(税込¥4,675)

・サラダのプレートとパン

・料理長セレクト国産牛サーロインステーキ 100g

+1,500円にて静香庵特選和牛サーロイン 100g、

+2,600円にて静香庵特選和牛フィレ肉 100g へ変更いたします

・焼き野菜

・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物

・雪室珈琲

※デザートは+250円にてご用意いたします



オマール海老と国産牛サーロインのコース ¥9,350

(税込¥10,285)

・オードブルヴァリエ

・本日の冷製ポタージュ

・オマール海老、ラトウユ プロヴァンス風

・料理長セレクト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

静香庵特選和牛サーロイン(80g) +¥1,200

静香庵特選和牛ヒレ肉(80g) +¥2,000

・焼き野菜

・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物

※+500円にてガーリックライスへ変更いたします

・デザートと雪室珈琲



※表示価格はサービス料10%を含みます。別途10%の消費税を加算させていただきます。
※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。