

Dinner

5:30PM~10:30PM(Closed)

NIIGATA BANDAI
FRENCH TEPPAN SEIKO-AN

SEP・OCT 2021

FRENCH TEPPAN

静香庵

9,10



鉄板焼き満喫コース

お一人様 ¥15,730

- ・ひとロのお楽しみ
- ・3種類のグルメプレート
 - 1) 貝だくさん 小さな野菜のスープ
 - 2) 白身魚と雪室男爵芋のソテー
 - 3) フランス産鴨フォアグラのサラダ仕立て
- ・オマール海老の蒸し焼き/パブリカ風味
スープ仕立て
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
特選和牛サーロインのステーキ 80g
※下記のステーキへも変更可
- 特選和牛フィレ肉 +¥1,100
- A-5ランク特選銘柄和牛 +¥1,980
- ・温野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと雪室珈琲

美食家のフルコース

お一人様 ¥21,780 ※2名様より承ります

- ・ひとロのお楽しみ
- ・真昆布で蒸した蝦夷鮑のガーリックバター焼き
- ・フランス産フォアグラのサラダ仕立て
- ・秋の香りのコンソメスープ カルタファタ包み
- ・伊勢海老の蒸し焼き テルミドール風
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
A-5ランク特選銘柄和牛のステーキ 80g
(サーロイン・フィレ肉、どちらかお選びください)
- ・温野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと雪室珈琲



料理長セレクト和牛と

お野菜のコース

お一人様 ¥12,100

- ・ひとロのお楽しみ
- ・オマール海老のシーザーサラダ
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
特選和牛サーロインのステーキ 120g
※下記のステーキへも変更可
- 特選和牛フィレ肉+¥1,430
- ・温野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと雪室珈琲

スペシャリティークース

※2名様より承ります

お一人様 ¥27,500

※3日前までにご予約をお願いいたします

料理長のお任せコース、
FRENCH TEPPAN 静香庵のスペシャリティ。

料理長が目利きた上質の特選銘柄和牛を
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、繊細に調理していきます。



※ご予約はホットペッパーグルメの
サイトからも受け付けております。

※表示価格は消費税、サービス料を含んだ価格です。
※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。

新型コロナウイルス感染予防に関する取り組み

-お客様にご安心してご利用いただけるために-

- ①ご来店時に手指の消毒、検温をお願いしております
- ②お客様に触れる部分は、ご利用毎に消毒をしております
- ③店内に消毒液を設置しております
- ④スタッフは1日2回の検温を実施し、体調管理を徹底しております
- ⑤十分な換気を実施しております

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)

FRENCH TEPPAN
静香庵