

Dinner

NIIGATA BANDAI MAR・APR 2021 5:30PM~10:30PM(Closed)

FRENCH TEPPAN

SEIKO-AN

3,4



FRENCH TEPPAN
静香庵

鉄板焼き満喫コース

お一人様 ¥15,730

・ひと口のお楽しみ

・3種類のグルメプレート

- 1) 新玉葱のひと口ポタージュ
- 2) 八幡浜の太刀魚 ポルトガル風
- 3) フォアグラと鴨の胸肉のサラダ マデラ酒のソースで

・オマール海老と彩りサラダ アンチョビのソースで

・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

※2名様より承ります

お一人様 ¥21,780

・ひと口のお楽しみ

・フォアグラと鴨の胸肉のサラダ マデラ酒のソースで

・八幡浜の太刀魚 アンチョビのソースで

・魚介のスープ ブルギニョンバターのトーストと共に

・国産伊勢海老とそば粉のクレープ

ベルモット酒とバルサミコ酢のソースで

・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

・ひと口のお楽しみ

・オマール海老(テール)と季節野菜のサラダ アンチョビのソースで

・FRENCH TEPPAN 静香庵

特選和牛サーロインのステーキ 120g

ヒマラヤ岩塩 山葵 赤ワイン醤油 橙とカボスの塩ポン酢

※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



スペシャリティーコース

※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
スペシャリティー。

料理長が目利きし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。

※表示価格は税・サービス料10%を含んでおります。

※掲載写真はイメージです。

※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。

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

(本社 新潟グランドホテル)