

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN
SEIKO-AN

1,2
JAN・FEB 2022

鉄板焼き満喫コース
お一人様 ¥15,730

- ・3種類のグルメプレート
 - ①甲殻類のスープ
 - ②冬鮮魚のブランダード
 - ③本日の貝類のブルギニオン
- ・フォアグラとリー・ド・ポーのサラダ仕立て
- ・オマール海老のカクテルソース焼き
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
 - 特選和牛サーロインのステーキ 80g
 - 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 +¥1,100
 - A-5ランク特選銘柄和牛 +¥1,980
- ・焼き野菜
- ・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



オンライン予約



LINE



Instagram



Facebook



Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理 L.O 9:00PM)

美食家のフルコース

※2名様より承ります
お一人様 ¥21,780

- 3種類のグルメプレート
 - ①本日の逸品
 - ②冬鮮魚のブランダード
 - ③蝦夷鮑のブルギニオン
- ・フォアグラとリー・ド・ポーのサラダ仕立て
- ・伊勢海老のスープ仕立て
- ・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)
 - ヒマラヤ岩塩 山葵 赤ワイン醤油 橙とカボスの塩ポン酢
- ・焼き野菜
- ・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

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な特選銘柄和牛を
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。

※1/1のみお休みいたします。
※表示価格は税・サービス料を含んでおります。
※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。



料理長セレクト和牛とお野菜のコース
お一人様 ¥12,100

- ・3種類のグルメプレート
 - ①甲殻類のスープ
 - ②冬鮮魚のブランダード
 - ③本日の貝料理
- ・冬鮮魚と蟹のミルフィユ 千切り野菜のサラダ
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
 - 特選和牛サーロインのステーキ 100g
 - 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 +¥1,100
- ・焼き野菜
- ・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



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)