

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)