



NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN

SEIKO-AN 3・4

MAR・APR 2022

国産牛サーロインとサラダのランチ ¥4,675

- ・具沢山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
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(100g) +¥1,650
- 静香庵特選和牛フィレ肉(100g) +¥2,860

- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・雪室珈琲

※デザートは+275円にてご用意いたします

選べるメインのステーキランチ ¥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
フライドエッグと一緒に
- C) 本日のお魚のステーキ

- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・雪室珈琲

※デザートは+275円にてご用意しております

オンライン予約



Lunch

11:30AM~2:30PM (L.O 2:00PM)

海鮮と国産牛サーロインのコース ¥7,865

- ・海老とトマトのオープン焼き 香草パン粉風味
- ・新潟沖 白身魚のポワレ 彩り野菜
- ・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) +¥1,320
- 静香庵特選和牛フィレ肉(80g) +¥2,300

- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ※+550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

※まん延防止等重点措置の期間は
同一テーブルのご利用は最大4名様までとなります。
※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。

オマール海老と

国産牛サーロインのコース ¥10,285

- 3種類のグルメプレート
- ①新玉葱のオニオングラタン
- ②季節の一品
- ③帆立貝のムース パプリカと香草風味
- ・活けオマール海老の蒸し焼き トマトバターソース
- ・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) +¥1,320
- 静香庵特選和牛ヒレ肉(80g) +¥2,300
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ※+550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

LINE



Instagram



Facebook



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)