

5.6  
MAY · JUN 2022

NIIGATA BANDAI,  
FRENCH TEPPAN  
SEIKO-AN

### 鉄板焼き満喫コース

お一人様 ¥15,730

- ・オードブルヴァリエ
- ・鮮魚のポワレ クスクスとハーブのサラダ
- ・活けオマール海老の蒸し焼き ジェノバ風
- ・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  
(サーロン、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

- ・オードブルヴァリエ
- ・鮮魚のポワレ ニース風サラダ
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵  
特選和牛サーロインのステーキ 100g
- ※下記のステーキへも変更可
  - 特選和牛フィレ肉 +¥1,100
- ・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

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

- ・フレッシュキャビアとそば粉のブリニ
- ・2種類の季節のお楽しみ
- ・鮮魚のポワレ  
クスクスとスモークサーモンのハーブサラダ
- ・伊勢海老の蒸し焼き トリュフスパイスの香り
- ・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

### 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 TAPPAN 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。

※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。

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)