

令和4年

8月

LUNCH TIME  
11:30~14:30 Closed  
(14:00 Last order)

活オマール海老と  
新潟県産牛サーロインのフルコース  
お一人様 ¥13,000

- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・本日の冷製スープ
- ・活オマール海老
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロイン 100g
- ※下記への変更も承っております
- 別邸涵養荘 指定牧場より
- 新潟県産牛ヒレ肉(100g) + ¥ 700
- 特選和牛サーロイン(100g) + ¥1,500
- 特選和牛ヒレ肉(100g) + ¥3,200
- ・温野菜3種
- ・魚沼産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

サラダ前菜と  
テンダーロイン (輸入牛) のコース  
お一人様 ¥5,400

- ・夏野菜のオープン焼きとハーブのサラダ
- ・本日の冷製スープ
- ・テンダーロイン (輸入牛) 100g
- ※下記への変更も承っております
- 別邸涵養荘 指定牧場より
- 新潟県産牛サーロイン(100g) + ¥1,600
- 新潟県産牛ヒレ肉(100g) + ¥2,300
- 特選和牛サーロイン(100g) + ¥2,800
- 特選和牛ヒレ肉(100g) + ¥4,400
- ・温野菜3種
- ・魚沼産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

市場からの鮮魚と  
新潟県産牛サーロインのコース  
お一人様 ¥9,000

- ・市場からの鮮魚 夏野菜のサラダ添え
- ・甲殻類のビスク 甘酒仕立て
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロイン 100g
- ※下記への変更も承っております
- 別邸涵養荘 指定牧場より
- 新潟県産牛ヒレ肉(100g) + ¥ 700
- 特選和牛サーロイン(100g) + ¥1,500
- 特選和牛ヒレ肉(100g) + ¥3,200
- ・温野菜3種
- ・魚沼産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子



※表示税込み価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。  
※仕入状況により、内容の一部変更させていただく場合がございます。



Facebook



Instagram



Twitter



ご予約・お問合せはこちら  
☎.025-211-7703

※ご予約はホットペッパーグルメの  
サイトからも受け付けております。



FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘

新潟市中央区営所通二番町 692-6 (旧新潟県副知事公舎)

■営業時間 ランチタイム 11:30~14:30 (L.O 14:00)  
ディナータイム 17:30~22:00 (L.O 21:00)

■ご予約・お問い合わせ 025-211-7703

■Eメール kanyoso@ni-grand.co.jp  
(本社 新潟グランドホテル)