

NIIGATA BANDAI,  
FRENCH TEPPAN  
SEIKO-AN

9.10

SEP · OCT 2025

# Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理 L.O 8:30PM)



鉄板焼き満喫コース  
お一人様 ¥15,000

料理長セレクト牛とお野菜のコース  
お一人様 11,000

- ・季節の小さな前菜 3種
- ・白身魚と対馬産穴子のムニエル トリュフソース
- ・オマール海老の香草パン粉焼き  
キノコとベーコンのサラダ添え
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵

セレクト牛サーロインのステーキ 80g

※下記のステーキへも変更可(80g)

- セレクト牛フィレ肉 +¥900
- 特選銘柄和牛 +¥1,800

(サーロン、フィレ肉どちらかお選びください)

- ・季節の小さな前菜 3種
- ・帆立貝柱のカツレツ キノコとベーコンのサラダ添え
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵

セレクト牛サーロインのステーキ 100g

※下記のステーキへも変更可(100g)

- セレクト牛フィレ肉 +¥1,100
- 特選銘柄和牛 +¥2,100

(サーロン、フィレ肉どちらかお選びください)

- ・季節の野菜
- ・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



- ・季節の野菜
- ・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



LINE



美食家のフルコース

※2名様より承ります

お一人様 ¥21,000

- ・季節の小さな前菜 3種
- ・蝦夷あわびと対馬産穴子のムニエル  
トリュフソース
- ・伊勢海老の香草パン粉焼き  
キノコとベーコンのサラダ添え
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵

特選銘柄和牛のステーキ 80g

(サーロン・フィレ肉、どちらかお選びください)

- ・季節の野菜
- ・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 ¥27,000

※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。

※表示価格は消費税が含まれております。

別途サービス料 10%を承ります。

※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。

※掲載写真はイメージです。

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)