

# 3, 4

MAR · APR 2024

NIIGATA BANDAI,  
FRENCH TEPPAN  
SEIKO-AN

# 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

- ・季節の小さな前菜 3 種
- ・旬のお魚とフレーグラのサラダ仕立て
- ・オマール海老の蒸し焼き 春野菜添え
- ・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 +¥1,200
- 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)

- ・温野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶

## 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
- ・旬のお魚とフレーグラのサラダ仕立て
- ・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 +¥1,500
- 特選銘柄和牛 +¥2,500

(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
- ・デザートと珈琲又は紅茶



オンライン予約



LINE



Instagram



## 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
- ・国産穴子とフォアグラのソテー
- ・彩り野菜のサラダと共に
- ・伊勢海老の蒸し焼き 春野菜添え
- ・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)
- ・温野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶

## 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 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。



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)