

5.6

MAY · JUN 2024

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN

SEIKO-AN

Lunch

11:30AM~3:00PM (L.O 2:00PM)



国産牛サーロインとサラダのランチ ¥4,700

- ・具沢山サラダのプレートとパン
- ・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
静香庵セレクト牛サーロイン(100g) +¥1,650
静香庵セレクト牛フィレ肉(100g) +¥2,850
- ・野菜炒め
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350円にてご用意いたします

オマール海老と 国産牛サーロインのコース ¥11,000

- ・季節の小さな前菜 3種
- ・オマール海老の蒸し焼き
フルーツマトのオイルソース
- ・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
静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,300
静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
※+600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珈琲又は紅茶

オンライン予約



Instagram



FRENCH TEPPAN
静香庵

ご予約・お問合せ
☎.025-245-1129



鉄板ランチ ¥3,700

◆5/1~5/6は休止いたします

- ・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) 国産牛のダイスカットビーフステーキ 100g
特製醤油ダレ
- B) 自家製ハンバーグステーキ 160g
フライドエッグ添え デミグラスソース
- C) 本日のお魚のステーキ 100g

- ・野菜炒め
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350円にてご用意いたします

海鮮と国産牛サーロインのコース ¥7,700

- ・海老フライのサラダ仕立て アンチョビとタルタルソース
- ・白身魚のムニエル グリーンアスパラガス添え
- ・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
静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,300
静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
※+600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珈琲又は紅茶

※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

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 ni-seikoan@ni-grand.co.jp

(本社 新潟グランドホテル)