

令和6年

# 5月 Lunch

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

## 市場からの鮮魚と 新潟県産牛サーロインのコース

- ・市場からの鮮魚 グリーンサラダを添えて
- ・南蛮海老のビスクスープ 甘酒仕立て
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・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

お一人様 ¥9,000

活オマール海老と  
新潟県産牛サーロインのフルコース

50<sup>th</sup>  
YEARS  
新潟グランドホテルは持続可能な  
開発目標(SDGs)を支援しております

- ・海の幸の小さな前菜
- ・コンソメスープ
- ・活オマール海老
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・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

お一人様 ¥13,000

## 季節のサラダ前菜と 【土日祝祭日限定】 選べるメインのステーキランチ

- ・季節のサラダ前菜
- ・本日のスープ
- ・メインディッシュをお選びください。  
市場からの特選鮮魚の鉄板焼き  
または  
指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・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

お一人様 ¥6,800

## 【平日限定】特別ランチ

- ・季節のサラダ前菜
- ・メインディッシュをお選びください。  
市場からの鮮魚のステーキ  
または  
テンダーロインステーキ 100g
- ※下記への変更も承ります。  
指定牧場の新潟県産牛サーロイン 100g +¥2,600  
指定牧場の新潟県産牛ヒレ肉 100g +¥3,300

- ・温野菜3種
- ・魚沼産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・雪室珈琲と小菓子
- ※+¥500 でデザートをご用意いたします。

お一人様 ¥3,800



HOT PEPPER

ご予約・お問合せはこちら

☎.025-211-7703



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)

[kanyoso@ni-grand.co.jp](mailto:kanyoso@ni-grand.co.jp)

(本社 新潟グランドホテル)



Facebook



Instagram



X