



涵養荘

BETTEI KANYOSO

10月・11月のメニュー



Dinner

17:30~22:00(Closed)



特選和牛の美食家コース

(キャビア・蒸し鮑・のどぐろ・伊勢海老)

お一人様 ¥21,000

- ・海鮮のタルタル ウニとキャビア添え
- ・蒸し鮑 肝のソース
- ・のどぐろ
- ・伊勢海老 秋の茸のボルドレーズ
- ・指定牧場の特選和牛ヒレ肉 80g
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

フォアグラ・オマール海老

特選和牛のコース

お一人様 ¥16,500

- ・秋の前菜3品
- ・ペリゴール産フォアグラのソテーと秋果実のブリュレ
- ・コンソメスープ
- ・オマール海老のスパイス風味
- ・指定牧場の特選和牛サーロイン 80g
※下記への変更も承っております
指定牧場の特選和牛ヒレ肉 80g +¥1,500
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

鮮魚と特選和牛のコース

お一人様 ¥12,000

- ・南蛮エビのタルタル
- ・本日のスープ
- ・市場からの鮮魚 ポテトのガレット焼き
- ・指定牧場の特選和牛サーロイン 80g
※下記への変更も承っております
指定牧場の特選和牛ヒレ肉 80g +¥1,500
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子



※最新情報をこちらより配信しております

※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。 ※掲載写真はイメージです。
※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。



FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘

新潟市中央区宮所通二番町 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 新潟ランドホテル)

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。

