

NIIGATA BANDAI, TEPPAN DINNING

FRENCH TEPPAN  
SEIKO-AN

5:30PM~10:30PM(Closed)

7.8

JUL · AUG 2020

# Dinner

## 料理長セレクト和牛とお野菜のコース

¥11,000 (税込¥12,100)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・旬のケンサキイカ 地場産の茄子 スペイン風
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵  
特選和牛サーロインのステーキ 120g  
ヒマラヤ岩塩 山葵 赤ワイン醤油 橙とカボスの塩ポン酢  
※下記のステーキへも変更可  
●特選和牛フィレ肉 +¥1,650
- ・サラダ
- ・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

## 鉄板焼き満喫コース

¥14,300 (税込¥15,730)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・本日の野菜料理
- ・パイ貝のプロヴァンス風
- ・フォアグラ 鰻 サマートリュフのソース
- ・オマール海老とサラダ  
バルサミコ酢風味の和風ドレッシングソース
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵  
特選和牛サーロインのステーキ 80g  
ヒマラヤ岩塩 山葵 赤ワイン醤油 橙とカボスの塩ポン酢  
※下記のステーキへも変更可  
●特選和牛フィレ肉 +¥1,000  
●A-5ランク特選銘柄和牛 +¥1,800
- ・焼き野菜
- ・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

カウンターというスペシャルな空間で、シェフが  
理路整然と食材に命を宿していく。

素描はインスピレーションであり、経験はスパイスとなる。その完成された一皿を食すときの贅沢の極み。

地上100m。夕陽。わくわくするライブ感。

艶やかな夜を約束する場所、  
FRENCH TEPPAN 静香庵へ。



## 美食家のフルコース

※2名様より承ります

お一人様 ¥19,800 (税込¥21,780)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・旬のケンサキイカ 地場産の茄子 スペイン風
- ・本日の野菜料理
- ・新潟沖白身魚と旬野菜のサラダ
- ・伊勢海老とラタトゥイユ プロヴァンス風  
※下記のお料理へ変更可  
●日高昆布で蒸した三陸の黒鮑 +¥1,650
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵  
A-5ランク特選銘柄和牛のステーキ 80g  
(サーロイン・フィレ肉、どちらかお選びください)  
※下記のステーキへも変更可  
●Santa ふぁーむの特選村上牛サーロイン +¥1,540  
ヒマラヤ岩塩 山葵 赤ワイン醤油 橙とカボスの塩ポン酢
- ・焼き野菜
- ・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

## スペシャリティークース

※2名様より承ります

お一人様 ¥25,000 (税込¥27,500)

※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。  
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。



※表示価格はサービス料10%を含みます。別途10%の消費税を加算させていただきます。  
※仕入状況により、内容の一部変更させていただく場合がございます。

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)