

NIIGATA BANDAI, TEPPAN DINNING

FRENCH TEPPAN
SEIKO-AN

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

9,10

SEP · OCT 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)

- ・ひと口のお楽しみ
- ・白身魚のムニエル キノコとプロシュートのサラダ
- ・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+¥1,300
- ・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



鉄板焼き満喫コース

¥14,300 (税込¥15,730)

- ・ひと口のお楽しみ
3種類のグルメプレート
①本日の野菜料理
②近海白身鮮魚のポワレ グリーンソース
③フォアグラ 香ばしく焼いた朴葉にのせて
- ・活けオマール海老の蒸し焼き テルミドール風
- ・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



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)

- ・ひと口のお楽しみ
- ・秋鮮魚のポワレ 季節の彩り野菜
- ・秋の香りのコンソメ カルタ・ファタ包み
- ・フォアグラ 香ばしく焼いた朴葉にのせて
- ・伊勢海老 秋トリュフとベルモット酒のソース
- ・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 ぶあ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



スペシャリティーコース

※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 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。



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)