

# LUNCH

11:30AM~2:30PM(Closed)

NIIGATA BANDAI  
FRENCH TEPPAN SEIKO-AN

JUL · AUG 2021

# 7,8

FRENCH TEPPAN  
静香庵



## 選べるメインの

ステーキランチ ¥3,355

- ・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) ニュージーランドビーフ  
フィレ肉のステーキ 100g  
ガーリックバター醤油
  - B) 自家製ハンバーグステーキ 160g  
デミグラスソース フライドエッグと一緒に
  - C) 本日のお魚のステーキ  
焦がしバター醤油ソース
- ・温野菜
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・雪室珈琲

※デザートは+275円にてご用意しております

## 海鮮と

国産牛サーロインのコース ¥7,865

- ・海老のオープン焼き プロヴァンス風
  - ・白身魚 夏野菜とクスクスのサラダ
  - ・料理長セレクト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  
 ※静香庵特選和牛サーロイン(80g) +¥1,320  
 ※静香庵特選和牛フィレ肉(80g) +¥2,300
- ・温野菜
  - ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物  
※+550円にてガーリックライスへ変更可
  - ・シェフのデザートと雪室珈琲

## 国産牛サーロインと

サラダのランチ ¥4,675

- ・菜園風サラダとパン
  - ・料理長セレクト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  
 ※静香庵特選和牛サーロイン(100g) +¥1,650  
 ※静香庵特選和牛フィレ肉(100g) +¥2,860
- ・焼き野菜
  - ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
  - ・雪室珈琲

※デザートは+275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 ¥10,285

- ・オードブルヴァリエ
  - ・本日の冷製ポタージュ
  - ・オマール海老のバスク風
  - ・料理長セレクト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  
 ※静香庵特選和牛サーロイン(80g) +¥1,320  
 ※静香庵特選和牛ヒレ肉(80g) +¥2,300
- ・温野菜
  - ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物  
※+550円にてガーリックライスへ変更可
  - ・デザートと雪室珈琲



※表示価格は税・サービス料10%を含んでおります。

※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。



### 新型コロナウイルス感染予防に関する取り組み

-お客様にご安心してご利用いただけるために-

- ①ご入店時に手指の消毒、検温をお願いしております
- ②お客様に触れる部分は、ご利用毎に消毒をしております
- ③店内に消毒液を設置しております
- ④スタッフは1日2回の検温を実施し、体調管理を徹底しております
- ⑤十分な換気を実施しております
- ⑥向かい合わせのお席にはアクリル板を設置しております。

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 新潟ランドホテル)

FRENCH TEPPAN

静香庵