

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN
SEIKO-AN

1.2

JAN · FEB 2025

Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理L.O 8:30PM)

※1月1日は休業いたします

鉄板焼き満喫コース
お一人様 ¥16,000

- ・季節の小さな前菜 3種
- ・フランス産フォアグラのポワレ キノコのサラダ添え
- ・オマール海老の蒸し焼き アンチョビマヨネーズ添え
- ※正月期間、オマール海老テールに変更の場合がございます
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵

セレクト牛サーロインのステーキ 80g

※下記のステーキへも変更可(80g)

- セレクト牛フィレ肉 +¥1,200
- A-5 ランク特選銘柄和牛 +¥2,100
(サーロイン、フィレ肉どちらかお選びください)

- ・季節の野菜料理
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶

料理長セレクト牛とお野菜のコース
お一人様 12,000

- ・季節の小さな前菜 3種
- ・オマール海老テールとキノコのソテー
ブルゴーニュ風サラダ仕立て
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
セレクト牛サーロインのステーキ 100g
- ※下記のステーキへも変更可(100g)
- セレクト牛フィレ肉 +¥1,500
- A-5 ランク特選銘柄和牛 +¥2,500
(サーロイン、フィレ肉どちらかお選びください)
- ・季節の野菜料理
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶

オンライン予約



Instagram



美食家のフルコース

※2名様より承ります
お一人様 ¥22,000

- ・季節の小さな前菜 3種
- ・フランス産フォアグラと季節鮮魚のポワレ
ロッシーニ風
- ・千葉県産本伊勢海老の蒸し焼き
彩り野菜のサラダ仕立て
- ・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)
- ・季節の野菜料理
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと珈琲又は紅茶

スペシャリティーコース

※2名様より承ります
お一人様 ¥28,000

※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、
繊細に調理しておく任せコースとなります。

※表示価格は消費税が含まれております。
別途サービス料 10%を承ります。
※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。
※1月1日は休業いたします。
※掲載写真はイメージです。

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)