

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN

SEIKO-AN

3.4

MAR - APR 2025



オンライン予約



Instagram



Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理 L,O 8:30PM)

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
- ・北海道産サクラマス¹のサルティンボッカ トマトのドレッシング
- ・オマール海老の蒸し焼き 春野菜添え 辛子明太子のマヨネーズソース
- ・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

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
- ・蝦夷あわびと対馬産穴子の山椒風味
- ・千葉県産本伊勢海老の蒸し焼き フレッシュトマトのピネガーソース
- ・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)
- ・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
- ・北海道産サクラマス¹のサルティンボッカ 春野菜添え トマトのドレッシング
- ・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

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、繊細に調理してくお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。
※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)