

# 3.4

MAR・APR 2025

NIIGATA BANDAI,  
FRENCH TEPPAN

## SEIKO-AN

11:30AM~3:00PM (L.O 2:00PM)

# Lunch



### 国産牛サーロインとサラダのランチ ¥4,700

- ・具沢山サラダのプレートとパン
  - ・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
- 静香庵セレクト牛サーロイン(100g) +¥1,650
  - 静香庵セレクト牛フィレ肉(100g) +¥2,850

- ・野菜炒め
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350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 ¥11,000

- ・季節の小さな前菜3種
  - ・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
  - ・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
- 静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,300
  - 静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
  - ・季節の野菜料理
  - ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ※+600円にてガーリックライスへ変更いたします
- ・シェフのデザートと珈琲又は紅茶

### 鉄板ランチ ¥3,700

- ・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) 国産牛のダイスカットビーフステーキ 100g  
特製醤油ダレ
  - B) 自家製ハンバーグステーキ 160g  
フライドエッグ添え デミグラスソース
  - C) 本日のお魚のステーキ 100g

- ・野菜炒め
- ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ・珈琲又は紅茶

※デザートは+350円にてご用意いたします

### 海鮮と国産牛サーロインのコース ¥7,700

- ・季節の小さな前菜とサラダ
  - ・北海道産サクラマスのサルティンボッカ  
トマトのドレッシング
  - ・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
- 静香庵セレクト牛サーロイン(80g) +¥1,300
  - 静香庵セレクト牛フィレ肉(80g) +¥2,300
  - ・季節の野菜料理
  - ・「新之助」のご飯・味噌汁・香の物
- ※+600円にてガーリックライスへ変更いたします
- ・シェフのデザートと珈琲又は紅茶

※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。



オンライン予約



Instagram



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 ni-seikoan@ni-grand.co.jp  
(本社 新潟グランドホテル)