

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN
SEIKO-AN

11.12

NOV・DEC 2024

Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理 L.O 8:30PM)

※12月23日(月)~12月25日(水)の期間、掲載メニューは休止いたします

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
- ・タスマニア産スモークサーモンのカツレツ
彩り野菜のサラダ仕立て
- ・オマール海老の蒸し焼き
カリフラワーとベーコンのソテー添え

・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)
- ・季節野菜のスープ煮込み
- ・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
- ・一夜干しドグロと蝦夷あわびのソテー
- ・千葉県産本伊勢海老のカクテルソース焼き
- ・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)
- ・季節野菜のスープ煮込み
- ・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
- ・タスマニア産スモークサーモンのカツレツ
彩り野菜のサラダ仕立て

・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)
- ・季節野菜のスープ煮込み
- ・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。

※12/23~25の期間は、クリスマスディナー開催のため、掲載メニューは休止いたします

※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 t-seikoan@ni-grand.co.jp

(本社 新潟グランドホテル)