

令和6年

11月 Dinner

17:30~22:00 Closed
(21:00 Last order)

佐渡食材×鉄板焼きコース

～佐渡の食材と佐渡牛をメインディッシュにした期間限定フルコース

- ・佐渡産南蛮海老のタルタルにおけさ柿を添えて
- ・旬食材の一皿
- ・コンソメスープ
- ・活オマール海老
- ・特選和牛“佐渡牛”サーロイン 80g

※下記への変更も承ります。

特選和牛“佐渡牛”ヒレ肉 80g +2,400
(当日の仕入状況によって変更できない場合がございます。)

- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥17,000

佐渡牛とは

飼育数が少なく、1ヶ月当たり2・3頭の出荷頭数のため、希少性と神秘性が高く、「幻の牛」と呼ばれています。
佐渡牛の定義は1.佐渡生まれであること。2.佐渡育ちであること。
3.飼料は佐渡で収集した稲わらであること。
佐渡の稲作のモットーは「安全・安心」。化学肥料や農薬を可能な限り減らす農法で環境保全の取り組みを佐渡全島で行っています。佐渡牛は柔らかく、ジューシーな肉質に加え、あっさりともろやかな味わいが特徴の和牛です。

佐渡の牧場



特選和牛ヒレ肉の美食家コース

- ・キャビアと雲丹の一品
- ・特選鮮魚と旬野菜の鉄板焼き
- ・コンソメスープ
- ・イセエビの蒸し焼き
- ・指定牧場の特選和牛ヒレ肉 80g
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥22,000

市場からの鮮魚と 特選和牛サーロインのフルコース

- ・小さな前菜3品
- ・バターナッツ南瓜のスープ
- ・市場からの鮮魚の鉄板焼き
- ・指定牧場の特選和牛サーロイン 80g
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥13,500

特選和牛サーロインのハーフコース

- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・本日のスープ
- ・指定牧場の特選和牛サーロイン 120g
- ・クレソンとラディッシュのサラダ
- ・食事
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 ￥12,000

※表示税込み価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。
※内容の一部を変更させていただく場合がございます。
※全てのコースで「特選和牛“佐渡牛”」に変更できます。(追加料金あり)



HOT PEPPER

ご予約・お問合せはこちら

☎.025-211-7703



Facebook



Instagram



X



FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘
新潟市中央区営所通二番町 692-6
(旧新潟県副知事公舎)
kanyoso@ni-grand.co.jp

(本社 新潟グランドホテル)