

令和6年

# 11月 Lunch

11:30~14:30 Closed  
(14:00 Last order)

活オマール海老と  
新潟県産牛サーロインのフルコース

- ・鮮魚のカルパッチョ からすみ風味
- ・コンソメスープ
- ・活オマール海老
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・温野菜3種
- ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 **¥13,000**

市場からの鮮魚と  
新潟県産牛サーロインのコース

- ・市場からの鮮魚の鉄板焼き 旬野菜のサラダ添え
- ・佐渡産南蛮海老のピスクスープ 甘酒仕立て
- ・指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・温野菜3種
- ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 **¥9,000**

※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」」の変更ができます。(追加料金あり)



HOT PEPPER

ご予約・お問合せはこちら

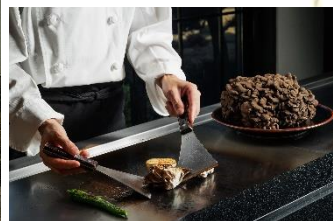
☎.025-211-7703



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](mailto:kanyoso@ni-grand.co.jp)

(本社 新潟グランドホテル)



季節のサラダ前菜と **【土日祝祭日限定】**  
選べるメインのステーキランチ

- ・季節のサラダ前菜
- ・本日のスープ
- ・メインディッシュをお選びください。  
市場からの特選鮮魚の鉄板焼き  
または  
指定牧場の新潟県産牛サーロインステーキ 100g
- ・温野菜3種
- ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
- ・本日のデザート
- ・雪室珈琲と小菓子

お一人様 **¥6,800**

**【平日限定】特別ランチ**

- ・季節のサラダ前菜
  - ・メインディッシュをお選びください。  
市場からの鮮魚のステーキ  
または  
テンダーロインステーキ 100g
- ※下記への変更も承ります。
- 指定牧場の新潟県産牛サーロイン 100g +¥2,600
  - 指定牧場の新潟県産牛ヒレ肉 100g +¥3,300

- ・温野菜3種
  - ・佐渡産コシヒカリご飯・味噌汁・香の物
  - ・雪室珈琲と小菓子
- ※+¥500 でデザートをご用意いたします。

お一人様 **¥3,800**

