

NIIGATA BANDAI,
FRENCH TEPPAN
SEIKO-AN

Dinner

5:30PM~10:30PM (お料理L.O 8:30PM)

9.10

SEP・OCT 2024

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
- ・鮮魚の香草パン粉焼き 秋のサラダ仕立て
- ・オマール海老の蒸し焼き アメリケーヌソース
- ・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
(サーロン、フィレ肉どちらかお選びください)

- ・温野菜
- ・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
- ・本日の魚介とキノコのサラダ仕立て 2種ソース
- ・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
(サーロン、フィレ肉どちらかお選びください)

- ・温野菜
- ・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

オンライン予約



Instagram



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
- ・白身鮮魚と蒸しあわび キノコのソテーと一緒に
- ・伊勢海老の蒸し焼き アメリケーヌソース
- ・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)
- ・温野菜
- ・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)