

令和7年

# 4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

- ・真鯛のマリネ 春の菜園風
- ・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 ¥13,500

## 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 春の菜園風サラダ添え
- ・佐渡産南蛮海老のビスクスープ 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 ¥9,500

※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。  
 ※4月1日より一部コースメニューの価格改定をさせていただきます。  
 詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



 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

- ・本日のサラダ前菜
- ・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 ¥7,000

## 【平日限定】特別ランチ

- ・本日のサラダ前菜
  - ・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

