

11・12

NOV・DEC 2019

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

☎.025-245-1129

■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)

営| 昼 11:30AM~2:30PM 夜 5:30PM~10:30PM

席| カウンター20席 個室2部屋(6席・16席)*別途室料有り

Dinner 5:30PM~8:30(L/O)PM

忘年会も、記念日も。
記憶も記念にも残したい夜は、
地上100mの静香庵へ。

バースデーに、記念日に。大切な方と大切な時間を。

アニバーサリーディナー

ペア¥28,000(サービス料込・税別 総額¥30,800) ※2名様での価格です

プラン内容

- ①乾杯のシャンパン
 - ②フルコースでのディナー
 - ③メッセージ付きアニバーサリーデザートのご用意
- ※ご予約時、メッセージ内容をお聞かせください
オプション 花束(¥3,300~)

お料理内容

- ・ひとロのお楽しみ
- ・オマール海老(テール)の蒸し焼き 季節野菜のサラダ添え 青じそバターソース
- ・ハンガリー風野菜のスープ、帆立貝柱、クスクス
- ・日本海鮮魚、スパイスと塩気を纏うラルド、マリネサーモン ミルフィユ仕立て
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
特選和牛サーロインのステーキ 80g
ヒマラヤ岩塩と山葵、赤ワイン醤油、橙とカボスの塩ポン酢
- ・季節の焼き野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・アニバーサリーデザートと雪室珈琲



地上100mで忘年会。

シャンパンの
フリードリンク付きプラン

YOZORA 夜空 ※4名様より承ります

¥15,000(サービス料込・税別 総額¥16,500)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・オマール海老(テール)、キノコ、サラダ
- ・ハンガリー風野菜のスープ、クスクス
- ・帆立貝とカリフラワーのアヒージョ
- ・FRENCH TEPPAN 静香庵
特選和牛サーロインのステーキ 80g
ヒマラヤ岩塩と山葵、赤ワイン醤油、橙とカボスの塩ポン酢
- ・焼き野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと雪室珈琲

フリードリンク付きプラン

KESHIKI 景色 ※4名様より承ります

¥13,000(サービス料込・税別 総額¥14,300)

- ・ひとロのお楽しみ
- ・ずわい蟹、マリネサーモン、カラフルトマト、カワイファームのハーブサラダ
- ・ハンガリー風野菜のスープ
- ・海の幸のホイル包み 村上のかぐら南蛮味噌仕立て
- ・国産牛サーロインのステーキ 80g
ヒマラヤ岩塩と山葵、赤ワイン醤油、橙とカボスの塩ポン酢
- ・焼き野菜
- ・ガーリックライスと薬膳スープ、香の物
- ・デザートと雪室珈琲



※表示価格に、別途10%の消費税を加算させていただきます。
※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月24日・25日はクリスマスコースのみのご用意となりますので、
掲載メニューはお休みさせていただきます。

FREE DRINK

- ・アサヒ エクストラコールド・ソムリエチョイスのワイン
- ・ウイスキー4種類・日本酒・焼酎4種類・梅酒
- ・カクテル8種・ソフトドリンク&ノンアルコールカクテル

YOZORA コース限定

☆シャンパン ☆シャンパンカクテル もフリードリンクで

※KESHIKI コースには、シャンパンはつきません