

おかげさまで
50周年
シレバ
シルホド
シルバーホテル
BANDAI SILVER HOTEL

2025-2026 万代シルバーホテル 忘新年ホテル宴会場プラン

11/1[±]~2026.2/28[±]

「ご予約は10名様より、3日前迄」

洋梨の
クレーム
ブリュレ



林檎甲州煮
醍醐寄せ
丸十糸掛け



9,000 円折衷コース

折衷料理コース

8,000円・9,000円コースの銘々盛りは
プラス500円税込(おひとり様)

日本料理コース

8,000円 税込

大皿盛り

- 洋風オードブル盛り合わせ
- 冬キャベツのファルシ トマトソース
- 海老のチリソース 蝦せん添え
- 復刻** 海の幸のグラタン フローレンス風
- 新潟県産ポークのペルシヤード マスタード香るソースを添えて
- 鴨葱そば
- 洋梨のクレームブリュレ

9,000円 税込【写真】

大皿盛り

- 洋風オードブル盛り合わせ
- 寒ブリの炙り
- 海老のチリソース 蝦せん添え
- 復刻** 銀鮭の網焼き ベアルネーズソース
- 豚肉と野菜のふわふわ玉子炒め
- 牛肉の赤ワイン煮込み 冬野菜を添えて
- 旬の握り寿司
- 洋梨のクレームブリュレ

11,000円 税込

一人一皿ずつの銘々盛り

- 冬の前菜盛り合わせ
- 旬のお造り二品
- 豆乳豆腐の 気仙沼産フカヒレ餡
- 大海老のチリソース
- 復刻** 海の幸のバイケース詰め ニューパーグソース
- 牛サーロインのグリル 赤ワイン香るソース
- 冬野菜のトルティージャを添えて
- 佐渡産蟹飯 香の物
- タルトタタン パニラアイス添え



12,000円 税込【写真】

一人一皿ずつの銘々盛り

- 先付 真鱈白子ポン酢
- 前菜 冬の五品
- 鍋物 鮫鰯肝味噌仕立て
- 造り 旬の地魚二品
- 焼物 牛サーロインステーキ 冬野菜添え
- 蒸物 真鱈かぶら蒸し 菊花餡 天山葵
- 揚げ物 ズワイ蟹夫婦羅 河豚変わり揚げ 冬野菜添え
- 食事 旬の握り寿司
- 水菓子 林檎甲州煮 醍醐寄せ 丸十糸掛け

おかげさまで創業50周年

1975年創業の西洋料理屋ダンスィングドールで
愛されたメニューです。

復刻

あの頃は
若かった



●海の幸のグラタン
フローレンス風



●海の幸の
バイケース詰め
ニューパーグソース



●銀鮭の網焼き
ベアルネーズソース

フリードリンク
2時間付

- 瓶ビール ●日本酒 ●焼酎
- ワイン ●ウイスキー
- ハイボール ●サワー ●梅酒
- カクテル(カシス、ピーチ)
- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク各種

★協賛 サッポロビール



鮫鰯肝味噌仕立て鍋

※仕入れにより内容が変わる場合がございます。

2次会もご相談ください！ ホテル館内で90分飲み放題付、3,500円税込(10名様より要予約)

ご予約・お問い合わせは **万代シルバーホテル** 025・243・3711 [販売促進課] 迄

BANDAI SILVER HOTEL / 新潟市中央区万代1丁目3番30号 [万代シティのまんなかです] <https://www.silverhotel.co.jp/>