

忘新年会・フレンチコース

11/1(土)~2026.2/28(土)

お昼
からも
OK

お飲み物は別途ご注文ください。

飲み放題付 ¥7,480

- 1 鰯のマリネと鶏節で炊いた大根とフレッシュ大根のサラダ
柚子風味のドレッシングで
- 2 カマンベールチーズとジャガイモのグラタン
クルトン添え
- 3 ロールキャベツと冬野菜のポトフ 粒マスタードを添えて
- 4 白胡麻を纏った白身魚のボワレ あおさと生姜のブルノアゼット
- 5 お肉の煮込み クスクス・アラ・メゾン 冬野菜を添えて
- 6 50周年記念:復刻! ホテル伝統の和風スパゲティ
- 7 ホワイトチョコとバナナのムース
苺とベリーのマリネとグラニテを添えて
- 8 コーヒー又は紅茶

おひとり様
¥4,000
(¥4,400税込)

飲み放題付 ¥8,580

- 1 グジュールに詰めた小海老とアボカドのサラダ
- 2 炭で炙ったマグロのタルタル
ラディッシュのセルクル
黒オリーブのタップナードソース
- 3 カマンベールチーズとジャガイモのグラタン
クルトン添え
- 4 ハーブソーセージとロールキャベツの冬野菜ポトフ 粒マスタードを添えて
- 5 銀鮭とちぢみほうれん草のヴァブール 柚子風味のヴァンプランソース
- 6 牛サロインのグリエ 季節野菜を添えて
レフォールクリームと赤ワイン風味の和風ソース
- 7 50周年記念:復刻! ホテル伝統の和風スパゲティ
- 8 アールグレイ風味のクレームブリュレ
サワークリームと洋梨のソルベを添えて
- 9 コーヒー又は紅茶

【写真のコース】
おひとり様
¥5,000
(¥5,500税込)

飲み放題付 ¥9,680

- 1 小海老と茸の洋風茶碗蒸し
- 2 炭で炙ったマグロのタルタル
ラディッシュのセルクル仕立て
黒オリーブのタップナードソース
- 3 洋風茶碗蒸し 鴨の燻製と共に
- 4 ハーブソーセージとロールキャベツの冬野菜ポトフ 粒マスタードを添えて
- 5 魚介のパイ包み焼き スペイン産チョリソとベルモット風味のクリームソースで
- 6 にいがた県産牛すね肉の煮込み 赤ワインソース 冬野菜と共に
- 7 50周年記念:復刻! ホテル伝統の和風スパゲティ
- 8 アールグレイ風味のクレームブリュレ
サワークリームと洋梨のソルベを添えて
- 9 コーヒー又は紅茶

おひとり様
¥6,000
(¥6,600税込)



牛サロインのグリエ 季節野菜を添えて
レフォールクリームと赤ワイン風味の
和風ソース

銀鮭とちぢみほうれん草のヴァブール
柚子風味のヴァンプランソース

※仕入れによりメニュー内容が変わる場合がございます。

個室
無料



素敵な個室でゆっくりと

プラス¥2,800(¥3,080税込)で2時間フリードリンク

- ワイン(赤・白) ●ビール ●ウイスキー ●ハイボール ●麦焼酎 ●日本酒
- サワー(レモン・梅・巨峰・桃) ●ノンアルコールカクテル(シャルドネスパークリング
カシスオレンジ・レモンサワー) ●ノンアルコールビール ●ウーロン茶 ●オレンジジュース
- ジンジャーエール ●コーラ

■ご予約: 4名様より/2日前迄

■個室無料: 12名様迄の個室、28名様迄の2つ有り

■営業時間 [昼] 11:30~14:30(ランチタイムは貸切不可)

[夜] 完全予約制(上記パーティプランを承ります。17:30~)

※休業日もございますので、お問い合わせください。ホームページでも確認できます。

BANDAI SILVER HOTEL

4階

西洋料理屋
ダンスィング ドール

ご予約・お問い合わせは

025・247・5728 [直通]