

大切な人と幸せを味わう素敵なひととき ホテルで記念日ディナー

にいがたの旬野菜をふんだんに使った特別コースです。



■ご予約 2名様より／3日前迄

11/1(土)～2026.2/28(土)

コース受付(開宴)17:30～19:00の間

おひとり様 ￥10,000 (￥11,000税込)

お食事のみのコースです。お飲み物は別途ご注文ください。

◆ アミューズ ◆

冬の盛り合わせ

◆ 前 菜 ◆

佐渡銀鮭のマリネ 大根のラヴィオリ仕立て
ハーブ風味のタブレとイクラを添えて

◆ 温前菜 ◆

天使の海老とほうれん草のタルト テルミドール風

◆ お 魚 ◆

真鯛と八色椎茸のヴァブール サフラン風味のクリームソース

◆ お 肉 ◆

ブッシュェに詰めた和牛すね肉の赤ワイン煮込み
冬野菜を添えて

◆ デ ザ ー ト ◆

キャラメルムースと胡麻のチュイール アールグレイのグラス

パン

西区ハーブランドシーズンさんのハーブティー
又はコーヒー、又は紅茶

※メニューは仕入れにより変わります。

真鯛と八色椎茸のヴァブール
サフラン風味のクリームソース

ブッシュェに詰めた和牛すね肉の赤ワイン煮込み
冬野菜を添えて



1組に1枚サービス！
サプライズご相談ください。

メッセージ入り
デザートプレート



プラス¥2,800
(¥3,080税込)で
2時間フリードリンク

※フリードリンクの内容は
裏面をご覧ください。



最大28名様まで

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]

万代シルバーホテル／新潟市中央区万代1-3-30 [万代シテイのまんなかです] 025・243・3711 (代表)