

季節には、海がある。

SEASON



にいがた和食

夜のご利用

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

忘新年会・会席コース



11/1(土)~2026.2/28(土)

時間17:30~最終入場19:00(20:30閉店)

全て食事のみのコースです
ご予約: 2名様より3日前迄

プラス2,800円(3,080円税込)で

120分間飲み放題

- 日本酒(当店おすすめ銘柄1種) ●瓶ビール
- 焼酎 ●サワー ●ワイン(赤・白) ●ハイボール
- ノンアルコールビール ●ノンアルコールカクテル
- ウーロン茶 ●オレンジジュース



豚角煮蓮根薯蕷蒸し

- 献立
- 前菜 季節の五品
- 造り物 旬の地魚五品
- 焼物 牛サロインステーキ
- 蒸物 冬の焼き野菜添え
- 揚げ物 豚角煮蓮根薯蕷蒸し
- 食卓 軸菜 人参
- 水菓子 真鱈白子天婦羅
- 林檎赤ワイン煮 丸十糸掛け



ゆうなぎ
夕凧コース
おひとり様
五、〇〇〇円
(五、五〇〇円税込)
※飲み放題付は八五八〇円

のど黒炊き込み御飯 香の物



銀鈴夕御膳
ご飯 三、三〇〇円税込
そば 三、六三〇円税込
※写真はイメージ



※写真はイメージ

みなと
湊コース
おひとり様 四、〇〇〇円
(四、四〇〇円税込)
※飲み放題付は七四八〇円
※写真はイメージ



※写真はイメージ



いりふね
入舟コース
おひとり様
六、〇〇〇円
(六、六〇〇円税込)
※飲み放題付は九六八〇円

- 献立
- 前菜 季節の五品
- 蒸物 真鱈白子羽二重蒸し
- 造り物 軸菜 べつこ 鰯 天山葵
- 焼物 旬の地魚三品
- 温物 牛サロインステーキ
- 油物 冬の焼き野菜添え
- 水菓子 鰯 味噌汁 生冬菇
- 食卓 佐渡産河豚立田揚げ
- 水菓子 舞茸 しし唐 檸檬
- 林檎赤ワイン煮 醍醐寄せ
- 丸十糸掛け

鰯味噌汁仕立て



※旬のものをお出しするため、メニュー内容は変わる場合がございます。 ※各種割引サービスはご利用いただけません。

■個室無料
別館貸切利用11~32名様迄

■営業時間: [昼] 11:30~14:30(14:00L.O) [夜] 17:30~20:30(20:00L.O)
※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。

新潟の旬菜と地酒の店

ご予約・お問い合わせは

BANDAI SILVER HOTEL

3階

銀鈴

025・245・5618 [直通]

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