

季節を美味しくいただきます。

夏の極上和食コース

2026.6月・7月・8月

時間/17:30~最終入場19:00(20:30閉店)

おひとり様 10,000円(11,000円税込)

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

●ご予約●
2名様より
3日前迄



とうもろこし
すり流し
つらら海老



佐渡産
鮑肝バター焼

献立

- 先付 渡り蟹 水玉胡瓜
- 前菜 酢セリー掛け
- 吸物 季節の五品
- 造り 旬の地魚三品
- 焼物 甘鯛松笠焼
- 旬肴 佐渡産黒鮑肝バター焼
- 冷し鉢 翡翠茄子 小芋 トマト
- 油物 雲丹餡かけ
- 食事 新潟和牛ヒレステーキ
- 水菓子 夏野菜添え
- 季節の盛り合わせ 香の物 味噌汁

個室を
ご利用ください。

掘りごたつ席 14名様迄
椅子テーブル席 16名様迄
宴会個室は 32名様迄



プラス2,800円
(3,080円税込)で

120分間飲み放題

※フリードリンクの内容は
裏面をご覧ください。



BANDAI SILVER HOTEL

3階

銀鈴

ご予約・お問い合わせは

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)