

季節には、海がある。

SEASON

にいがた和食

夜のご利用

納涼会・夏会席

2026.6/1^月～8/31^月
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)
- 焼酎
- サワー
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール、カクテル
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- 瓶ビール
- ハイボール



虎魚沢煮椀

- 献立**
- 前菜 季節の五品
 - 吸物 もろこし擦り流し
 - 造り 水柱帆立 順菜
 - 焼物 季節の三品
 - 煮物 甘鯛松笠焼き 姫サザエ
 - 油物 茄子翡翠煮 海老 オクラ
 - 食事 サザエ飯 夏の焼き野菜添え
 - 水菓子 完全トマト蜜煮シユレ掛け



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

もろこし擦り流し

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

- 松花堂弁当仕立て
- 台物 若鶏と夏野菜の陶板焼き
- 食事 とろろ蕎麦

※写真はイメージ



ゆうなぎ
夕風コース
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

献立

- 前菜 季節の五品
- 造り 季節の地魚五品
- 焼物 牛サロインステーキ
- 煮物 茄子オランダ煮 蒸し鶏
- 揚物 海老 神楽南蛮味噌掛け
- 食事 サザエ飯 香の物 味噌汁
- 水菓子 完全トマト蜜煮シユレ掛け



しおね
汐音コース
おひとり様
七、〇〇〇円
(七、七〇〇円税込)
※飲み放題付は一〇、七八〇円

献立

- 前菜 季節の五品
- 吸物 虎魚沢煮椀
- 造り 季節の五品
- 焼物 甘鯛松笠焼き 染め即し
- 煮物 茄子翡翠煮 車海老
- 油物 小羊 トマト 雲丹揚げ
- 食事 夏野菜添え
- 水菓子 完全トマト蜜煮シユレ掛け



日本海で揚がる南蛮海老刺身や郷土のっぺ汁などのセット

銀鈴夕御膳

3,520円税込(予約不要・1名様から)

※ご飯を「ふのり蕎麦」に変更の場合はプラス330円税込

※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

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)

