

松茸御飯と土瓶蒸しの秋づくし

御膳

9月・10月

昼夜要予約

2名様より、
2日前迄に
ご予約ください。



夜

夜は、デザート付
「無花果甲州煮とアイス」



掘りごたつ個室で
ゆっくりと

夜

水菓子
無花果甲州煮とアイス

● 食事

松茸土瓶蒸し

● 吸水

松茸ご飯香の物

● 揚物

舞茸しし唐レモン

● 蒸物

松茸茶碗蒸し

● 煮物

海老蓑揚げ

● 焼物

秋鮭焼き漬け腹子

● 造り

白身魚のかぶら蒸し

● 旬の二品

菊花餡

御献立

夜

四、五〇〇〇円
(四、九五〇円税込)

昼

四、〇〇〇円
(四、四〇〇円税込)

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