

季節を美味しくいただきます。

秋の極上和食コース

2026.9月・10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)

地魚吹き寄せ



紅葉鯛栗蒸し



松茸と地魚の
土瓶蒸し



季節の
盛り合わせ



旬の地魚三品



秋鮭腹子飯



季節の五品

- 献立
- 1 前菜 季節の五品
 - 2 吸物 松茸と地魚の土瓶蒸し
 - 3 造り 旬の地魚三品
 - 4 焼物 地魚吹き寄せ
 - 5 煮物 紅葉鯛栗蒸し
 - 6 油物 人参 青菜 菊花館
 - 7 食事 秋鮭腹子飯 香の物
 - 8 水菓子 季節の盛り合わせ

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



※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。

BANDAI SILVER HOTEL

3階

銀鈴

新潟の旬菜と地酒の店

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)

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。