



瑞々しい秋の恵みで彩る、祝福のひと皿

お昼からも
OK

秋のご宴会・フレンチコース

2026.9月~10月

ポテトを纏った白身魚の
エカイエ風 カレー風味の
クリームソースで

お飲み物は別途ご注文ください。

飲み放題付 ¥7,480



おひとり様 大皿盛り

¥4,000
(¥4,400税込)

- 1 鴨スモークと茸のクラフティ・サレ
- 2 レモン風味の秋刀魚のマリネと
秋茄子のルーロ仕立て
- 3 鶏手羽先のフリット アイヨリソース
- 4 雪室ハンバーグと蓮根のパオパンズサンド
和風バルサミコソース
- 5 ポテトを纏った白身魚のエカイエ風 カレー風味のクリームソースで
- 6 ハーブ香る県産豚肩ロース肉のロースト
ジュドボーとマスタードのソースで
- 7 ベーコンとガーリック風味のトマトパスタ 秋野菜のフリットを添えて
- 8 ヨーグルトのパナコッタと大葉とライムのグラニテ
巨峰と梨のマリネを添えて

銘々盛りはプラス500円



ハーブ香る県産豚
肩ロース肉のロースト
ジュドボーと
マスタードのソースで



飲み放題付 ¥8,580



銘々盛り

【写真のコース】
おひとり様
¥5,000
(¥5,500税込)

- 1 鶏手羽先のフリット
自家製ピクルスを添えて
- 2 レモン風味の秋刀魚のマリネと
秋野菜のサラダ仕立て ニース風
- 3 魚介のグラタン プルゴーニュ風
- 4 雪室ハンバーグと蓮根のパオパンズサンド
和風バルサミコソース
- 5 生ハムを巻いた銀鮭のボワレ
ビマンデスペレット風味のベアルネーズソース
- 6 ハーブとマスタード香る牛ハミのロティ ジャポネソース
- 7 フレッシュモッツアレラチーズとサルシッチャのトマトパスタ
秋野菜のフリットを添えて
- 8 カシスとアールグレイのムース
甘ずっぱいベリーのコンポートを添えて

8



飲み放題付 ¥9,680

おひとり様 銘々盛り

¥6,000
(¥6,600税込)

- 1 鶏手羽先のフリット
自家製ピクルスを添えて
- 2 軽く炙ったびんちょう鮭のマリネ
醤油麹と山葵のヴィネグレットソース
ハーブサラダを添えて
- 3 魚介のグラタン プルゴーニュ風
- 4 雪室ハンバーグと蓮根のパオパンズサンド 和風バルサミコソース
- 5 雪室熟成ベーコンを巻いた太刀魚のムニエル
香草風味の焦がしバターソース
- 6 県産牛すね肉の赤ワイン煮込み クスクスと秋野菜を添えて
- 7 フレッシュモッツアレラチーズとサルシッチャのトマトパスタ
秋野菜のフリットを添えて
- 8 カシスとアールグレイのムース 甘ずっぱいベリーのコンポートを添えて



レモン風味の秋刀魚のマリネと
秋野菜のサラダ仕立て ニース風



生ハムを巻いた銀鮭のボワレ
ビマンデスペレット風味のベアルネーズソース

食後のコーヒー又は紅茶は、プラス500円



日本とトラジャの職人たちが紡いだ、幻のトアルコトラジャコーヒーをご用意。

プラス¥2,800 (¥3,080税込) で2時間フリードリンク

- ワイン(赤・白) ● ビール ● ウイスキー ● ハイボール ● 焼酎(麦・芋)
- 日本酒 ● サワー(レモン・梅・巨峰・桃)
- ノンアルコールカクテル
(シャルドネスパークリング・カシスオレンジ・レモンサワー)
- ノンアルコールビール ● ウーロン茶 ● オレンジジュース
- ジンジャーエール ● コーラ

■ ご 予 約 : 4名様より/3日前迄

■ 個室無料 : 12名様迄、28名様迄の個室、2つ有り

■ 営業時間 [昼] 11:30~14:30 (ランチタイムは貸切不可)

[夜] 完全予約制 (上記パーティプランを承ります。17:30~)

※休業日はお問い合わせください。ホームページでも確認できます。



BANDAI SILVER HOTEL

4階

西洋料理屋
ダンスイング ドール

ご予約・お問い合わせは

025・247・5728 [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)

