

寒鰯と佐渡牡蠣 冬のにいがた御膳

昼 三、八〇〇円
(四、一八〇円税込)

夜 四、三〇〇円
(四、七三〇円税込)

御献立

●造里 寒鰯 南蛮海老
●台物 寒鰯しゃぶしゃぶ
雲仕立て

●焼物 寒鰯照り焼き
●煮物 湊町のつぺ
●揚物 佐渡産牡蠣フライ
●食事 ご飯 香の物
●水菓子 りんご赤ワイン煮
丸十糸掛け

※佐渡産牡蠣は、時化により国産に変わる場合がございます。

11月・12月

昼
夜
要予約

2名様より、3日前迄にご予約ください。

寒鰯
しゃぶしゃぶ
雲仕立て



夜

夜は、デザート付
「りんご赤ワイン煮 丸十糸掛け」



■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)

掘りごたつ個室で
ゆっくりと

