

季節には、海がある。

SEASON

にいがた和食

夜のご利用

忘新年会・会席コース

ご予約：2名様より3日前迄

11/1日～2027.2/28日

時間17:30～最終入場19:00(20:30閉店)

献立

- 前菜 季節の五品
- 鍋物 鯉肝味噌仕立て
- 造り 旬の地魚三品
- 焼物 牛サロインステーキ
- 蒸物 冬の焼き野菜添え
- 油物 真鱈二重蒸し
- 食事 佐渡産河豚立田揚げ
- 水菓子 林檎赤ワイン煮

のど黒炊き込み御飯



入舟コース

おひとり様 六、〇〇〇円

(六、六〇〇円税込)

飲み放題付九、五〇〇円税込

いりふね

鯉肝味噌仕立て

湊

コース

おひとり様 四、〇〇〇円

(四、四〇〇円税込)

飲み放題付七、五〇〇円税込

- 松花堂仕立て
- 鯉照り焼き
- 台物
- 食事

※写真はイメージ



夕風

コース

おひとり様 五、〇〇〇円

(五、五〇〇円税込)

飲み放題付八、五〇〇円税込

献立

- 前菜 季節の五品
- 造り 旬の地魚五品
- 焼物 牛サロインステーキ
- 蒸物 冬の焼き野菜添え
- 揚物 豚角煮連根煮
- 食事 真鱈白子天婦羅 舞茸しし唐
- 水菓子 真鱈白子天婦羅 舞茸しし唐

汐音

コース

おひとり様 七、〇〇〇円

(七、七〇〇円税込)

飲み放題付一〇、五〇〇円税込

ズワイ蟹の天婦羅



献立

- 前菜 季節の五品
- 造り 旬の地魚三品
- 焼物 真鱈白子天婦羅
- 蒸物 豚角煮連根煮
- 肉物 新潟和牛リブロースしやぶすき
- 揚物 スワイ蟹天婦羅
- 食事 佐渡産河豚変わり揚げ
- 水菓子 林檎赤ワイン煮

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

2時間飲み放題付コースの内容

- 日本酒(当店おすすめ銘柄1種) ●瓶ビール ●焼酎 ●サワー ●ワイン(赤・白) ●ハイボール ●ノンアルコールビール ●ノンアルコールカクテル ●ウーロン茶 ●オレンジジュース

※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。

■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)