

美食で乾杯。ちょっと贅沢なひととき。

忘新年会・フレンチコース

11/1日～2027.2/28日

飲み放題付 ¥7,500 税込

- 旬の魚のマリネとラディッシュのサラダ
柚子胡椒風味のヴィネグレットソースで
- チキンのコンフィ バルサミコソース
- カマンベールチーズとポテトのグラタン
クルトン添え
- ロールキャベツと冬野菜のポトフ
- 白身魚とズワイ蟹のチェスターフィールド
トマトソースとサフランマヨネーズで
- 県産ポーク肩ロース肉のグリル 冬野菜を添えて
かんざり風味のジュのソースで
- 冬野菜とベーコンの和風パスタ
- マスカルポーネのクレームブリュレ
旬の柑橘とサワークリームを添えて

おひとり様 大皿盛り

¥4,000
(¥4,400税込)

銘々盛りはプラス500円



とろけるキャベツ
冬野菜の深い旨み。
ロールキャベツと
冬野菜のポトフ

お昼
からも
OK

飲み放題付 ¥8,500 税込

- 茸と鴨の洋風茶碗蒸し
鶏節のスープと共に
- 鯛のマリネとラディッシュのサラダ
柚子胡椒風味のヴィネグレット
- カマンベールチーズとジャガイモのグラタン
クルトン添え
- ハーブソーセージとロールキャベツと
冬野菜ポトフ 粒マスタードを添えて
- ベーコンを巻いた真鱈のムニエル ソース・ヴィエルジュ
- ビーフカツレツ 八丁味噌風味のデミソース
冬野菜を添えて
- 冬野菜とサルシッチャの和風パスタ
- オレンジとショコラのムース 旬の柑橘のマリネと共に

銘々盛り

【写真のコース】
おひとり様
¥5,000
(¥5,500税込)

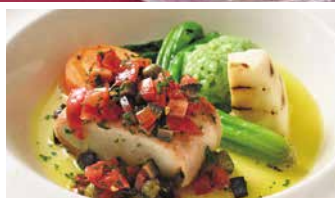


飲み放題付 ¥9,500 税込

- 茸と鴨の洋風茶碗蒸し
鶏節のスープと共に
- 鯛のマリネとラディッシュのサラダ
柚子胡椒風味のヴィネグレット
- カマンベールチーズとジャガイモの
グラタン クルトン添え
- ハーブソーセージとロールキャベツと冬野菜ポトフ 粒マスタードを添えて
- 魚介のフリカッセ ヴォローヴァン
- 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風
- 冬野菜とサルシッチャの和風パスタ
- オレンジとショコラのムース 旬の柑橘のマリネと共に

おひとり様 銘々盛り

¥6,000
(¥6,600税込)



ベーコンを巻いた真鱈のムニエル
ソース・ヴィエルジュ



ビーフカツレツ 八丁味噌風味のデミソース
冬野菜を添えて

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。

2時間飲み放題付コースの内容

- 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。



貸切パーティ
(buffet形式
7,000円コース)は
裏面へ

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 [万代シテイのまんなかです] 025・243・3711 (代表)

