

歓送迎会・フレンチコース

2026.3/1日～5/31日

お昼からもOK

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
¥4,000
(¥4,400税込)

- 1 軽くスモークした鰹に紫キャベツとナッツのサラダを添えて 香味野菜のコンディモンと共に
- 2 花束に見立てた海老とアボカドのタルタルをクレープ仕立てで アメリケーヌとマヨネーズのソース
- 3 アスパラガスとベーコンのスペイン風エッグフラメンカ
- 4 フェイタージュでサントした銀鮭のクリビヤック風 サフラン風味のクリームソースで
- 5 南仏風 お肉と菜の花のカイエット ハーブ香るマスタードソース
- 6 春野菜と浅利のバスタ
- 7 苺のソルベと苺のマリネ ショコラテリーヌを添えて
- 8 コーヒー又は紅茶

飲み放題付 ¥8,580

【写真のコース】
おひとり様
¥5,000
(¥5,500税込)

- 1 烏賊と菜の花のタルト
- 2 春キャベツと銀鮭のミルフィーユ仕立て
- 3 花束に見立てた海老とアボカドのタルタルをクレープ仕立てで アメリケーヌとマヨネーズのソース
- 4 アスパラガスとベーコンのスペイン風エッグフラメンカ
- 5 鯖の香草パン粉焼き グリーンマスタードソース 春の山菜を添えて
- 6 新潟県産ポークロインのグリル 春野菜を添えて シェリービネガーでアクセントをつけたオニオンソース
- 7 春野菜とサルシッチャの和風バスタ
- 8 マスカルポーネとタピオカのムース ココナッツのソルベと苺のソース
- 9 コーヒー又は紅茶

飲み放題付 ¥9,680

おひとり様
¥6,000
(¥6,600税込)

- 1 烏賊と菜の花のタルト
- 2 春キャベツと銀鮭のミルフィーユ仕立て
- 3 花束に見立てた海老とアボカドのタルタルをクレープ仕立てで アメリケーヌとマヨネーズのソース
- 4 アスパラガスとベーコンのスペイン風エッグフラメンカ
- 5 鯖の香草パン粉焼き グリーンマスタードソース 春の山菜を添えて
- 6 新潟県産ポークロインのグリル 春野菜を添えて シェリービネガーでアクセントをつけたオニオンソース
- 7 春野菜とサルシッチャの和風バスタ
- 8 マスカルポーネとタピオカのムース ココナッツのソルベと苺のソース
- 9 コーヒー又は紅茶



鯖の香草パン粉焼き グリーンマスタードソース 春の山菜を添えて

花束に見立てた海老とアボカドのタルタルをクレープ仕立てで アメリケーヌとマヨネーズのソース



素敵な個室でゆっくりと

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名様迄の個室、28名様迄の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。

BANDAI SILVER HOTEL

4階

西洋料理屋
ダンスィング ドール

ご予約・お問い合わせは

025・247・5728 [直通]