

季節には、海がある。

SEASON

にいがた和食

# 歓送迎会・春会席

おかげさまで  
50周年  
シルバ  
シルホド  
シルバーホテル  
BANDAI SILVER HOTEL

2026.3/1日(日)~5/31日(日)  
時間17:30~最終入場19:00(20:30閉店)

プラス2,800円  
(3,080円税込)で

全て食事のみのコースです  
ご予約：2名様より3日前迄

夜のご利用

120分間飲み放題

- 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



南蛮海老真丈新引き揚げ

- 献立
- 前菜 季節の五品
- 造り 旬の地魚五品
- 焼物 牛サーロインステーキ
- 煮物 春の焼き野菜添え
- 揚物 春告魚と蛤潮仕立て
- 揚物 南蛮海老真丈新引き
- 揚物 春の山菜添え
- 食事 鯛土鍋ご飯 香の物
- 食事 又は、新潟ふりの蕎麦
- 水菓子 嶺岡豆腐のペリソース掛け



ゆうなぎ  
夕凧コース

おひとり様  
五、〇〇〇円  
(五、五〇〇円税込)  
※飲み放題付は八、五八〇円

鯛土鍋ご飯  
※写真はイメージ

ご予約不要・1名様から

日本海で揚がる南蛮海老や郷土のつべ汁ふり蕎麦など、新潟の名物を揃えた

銀鈴夕御膳

ご飯 三、三〇〇円税込  
そば 三、六三〇円税込



※写真はイメージ

みなと  
湊コース

おひとり様 四、〇〇〇円  
(四、四〇〇円税込)  
※飲み放題付は七、四八〇円

- 松花堂仕立て
- 台物 ●強肴 ●食事



※写真はイメージ



いりふね  
入舟コース

おひとり様  
六、〇〇〇円  
(六、六〇〇円税込)  
※飲み放題付は九、六八〇円

佐渡産桜鱈  
竹皮焼き

- 献立
- 前菜 季節の五品
- 吸物 春告魚潮仕立て
- 造り 旬の地魚三品
- 焼物 佐渡産桜鱈竹皮焼き
- 煮物 蚕豆 筍 木の芽
- 油物 新筍土佐煮 鰯桜煮
- 食事 若芽 人參菜の花 木の芽
- 水菓子 牛サーロインステーキ
- 食事 春野菜添え
- 食事 鯛土鍋ご飯
- 食事 香の物 味噌汁
- 水菓子 嶺岡豆腐のペリソース掛け

※旬のものをお出するため、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。

■個室無料

別館貸切利用11~32名様迄

■営業時間：[昼] 11:30~14:30(14:00L.O) [夜] 17:30~20:30(20:00L.O)

※日曜・祝日は昼だけの営業 ※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)