

瑞々しい夏の恵みで彩る、祝福のひと皿

お昼からもOK

# 納涼会・フレンチコース

2026.6/1日～8/31日

お飲み物は別途ご注文ください。

飲み放題付 ¥7,480

- ① 鯉のマリネ 菜園風
- ② 蛸と茸のブルゴーニュ風
- ③ チキンガランティーヌ 野菜のピクルス
- ④ ケイジャンソーセージとワカモレのパオバンズサンド
- ⑤ ハーブでマリネした白身魚のグリル ニース風 甘長と海老のファルスを添えて
- ⑥ リヨン風ババットステーキ エシャロットソースで 夏野菜を添えて
- ⑦ びんちょう鮪と焼きナスの冷製パスタ
- ⑧ ココナッツのムースとパイナップルのシャーベット ピニャコラーダ風

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



びんちょう鮪と焼きナスの冷製パスタ

ハーブでマリネした白身魚のグリル ニース風 甘長と海老のファルスを添えて



飲み放題付 ¥8,580

- ① 完熟トマトのガスパチョ チョリソのアクセントで
- ② グリーンアスパラガスと海老のポシェ マスタード風味のサバイオンソースで
- ③ 魚介と茸のブルゴーニュ風
- ④ ケイジャンソーセージとワカモレ パオバンズサンド
- ⑤ ハーブを纏った鱈のクレピネット包み レモンガラス香るクリームソースで
- ⑥ 牛ハラミのグリル 山葵のコンディメントと和風ソースで 夏野菜を添えて
- ⑦ 夏野菜とイカの冷製パスタ
- ⑧ マンゴーとヨーグルトのヴェリーヌ トロピカルフルーツのマリネとココナッツのチュイルを添えて

【写真のコース】  
おひとり様  
¥5,000  
(¥5,500税込)

銘々盛り



牛ハラミのグリル 山葵のコンディメントと和風ソースで 夏野菜を添えて



グリーンアスパラガスと海老のポシェ マスタード風味のサバイオンソースで

飲み放題付 ¥9,680

- ① 完熟トマトのガスパチョ チョリソのアクセントで
- ② グリーンアスパラガスと海老のポシェ マスタード風味のサバイオンソースで
- ③ 魚介と茸のブルゴーニュ風
- ④ ケイジャンソーセージとワカモレ パオバンズサンド
- ⑤ 鱈とずわい蟹とラトウイユを詰めたヴォローヴァン ショロンソースで
- ⑥ オリジナルスパイスでマリネした牛ハラミとラム肉を 南仏風プロシットで 夏野菜とクスクスと共に
- ⑦ 夏野菜とイカの冷製パスタ
- ⑧ マンゴーとヨーグルトのヴェリーヌ トロピカルフルーツのマリネとココナッツのチュイルを添えて

おひとり様 銘々盛り  
¥6,000  
(¥6,600税込)

銘々盛り

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コーヒー、トアルコトラジャコーヒーをご用意。

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~)

※休業日は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[万代シティのまんなかです] 025・243・3711(代表)

