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

佐渡牛と、のど黒 炊き込み御飯 冬の佐渡尽くし御膳

1月・2月

昼 夜 要予約

2名様より、2日前迄にご予約ください。

のど黒
炊き込み御飯

イメージ

昼 三、八〇〇円（四、一八〇円税込）

夜 四、三〇〇円（四、七三〇円税込）

◉御献立◉

- 造　里　季節の二品
- 焼　物　真鱈バターポン酢焼き　舞茸 長葱 しし唐
- 蒸　物　白身魚のかぶら蒸し　菊花餡
- 台　物　佐渡牛朴葉焼き　占地 味噌
- 揚　物　佐渡産牡蛎フライ　タルタルソース 檸檬
- 食　事　のど黒炊き込み御飯　香の物 味噌汁
- 夜 水菓子　おけさ柿シャーベット

※若干内容が変わる場合がございます。

夜

夜は、デザート付
「おけさ柿シャーベット」

掘りごたつ個室で ゆっくりと

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

BANDAI SILVER HOTEL　3階　新潟の旬菜と地酒の店 銀鈴（ぎんれい）

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［万代シテイのまんなかです］025・243・3711（代表）