

# 大切な人と幸せを味わう素敵なひととき ホテルで記念日ディナー

にいがたの旬野菜をふんだんに使った特別コースです。



2026.6月・7月・8月

コース受付(開宴)17:30~19:00の間

おひとり様 **¥10,000** (¥11,000税込)

ご予約2名様より  
3日前迄

フィルムで包んで旨味を閉じ込めた  
魚介のブイヤベース風 ルイユと共に

お食事のみのコースです。  
お飲み物は別途ご注文ください。

◆ アミューズ ◆  
夏の盛り合わせ

◆ 前菜 ◆

鮮魚のマリネと県産アスパラガスのサラダ仕立て  
レモンのクーリーとアンダリマンと茗荷のコンディメント  
焼きナスとトマトのカッペリーニ キャビアと共に

◆ お魚 ◆

フィルムで包んで旨味を閉じ込めた魚介のブイヤベース風  
ルイユと共に

◆ お肉 ◆

牛ヒレ肉のロティ 山葵香るベアルネーズソースで  
夏野菜を添えて

◆ デザート ◆

ココナッツとトロピカルフルーツのバシュラン パナナのコンポテ  
パッションフルーツとマンゴーのソースで

パン

西区ハーブランドシーズンさんのハーブティー  
又はトアルコトラジャコーヒー、又は紅茶



Surprise



1組に1枚サービス!  
サプライズご相談ください。

メッセージ入り  
デザートプレート



鮮魚のマリネと県産アスパラガスのサラダ仕立て  
レモンのクーリーとアンダリマンと茗荷のコンディメント



ココナッツとトロピカルフルーツのバシュラン  
パナナのコンポテ  
パッションフルーツとマンゴーのソースで

※メニューは季節により変わります。

プラス¥2,800(¥3,080税込)で  
2時間フリードリンク

※フリードリンクの内容は裏面をご覧ください。



最大  
28名様  
まで

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]

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)