

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。

2026.3月・4月・5月

コース受付(開宴)17:30~19:00の間

ご予約2名様より
3日前迄

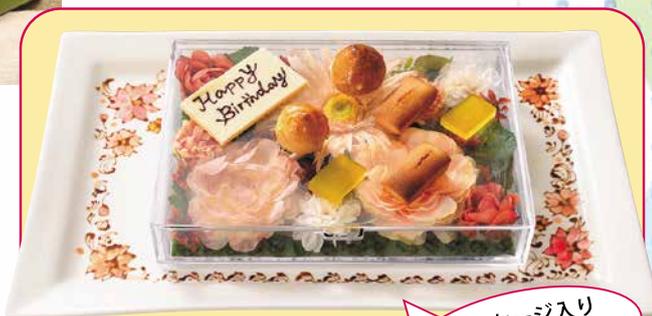
おひとり様 ¥10,000 (¥11,000税込)

春の和をイメージした 桜と苺のパルフェ
薔の臺のチュイル

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 ◆
春の盛り合わせ(一例)
- ◆ スープ替わり ◆
新玉ねぎのローストと帆立のミ・キュイ ミントの香り
旬の青豆とプチポワのブルーテと共に
- ◆ 前菜 ◆
グリーンアスパラガスとサーモンのマリネ
ハーブとレフォルクリームソースで
- ◆ お魚 ◆
桜鯛のポワレ マリニエール風
アサリと菜花のムースを詰めたコンキリエ
- ◆ お肉 ◆
牛肉のロティ 赤ワイン風味のバターソース
旬の野菜と共に
- ◆ デザート ◆
春の和をイメージした桜と苺のパルフェ 薔の臺のチュイル
パン
西区ハーブランドシーズンさんのハーブティー
又はコーヒー、又は紅茶



1組に1枚サービス!
サプライズで相談ください。

メッセージ入り
デザートプレート



グリーンアスパラガスとサーモンのマリネ
ハーブとレフォルクリームのソースで



新玉ねぎのローストと帆立のミ・キュイ ミントの香り
旬の青豆とプチポワのブルーテと共に

※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)