

御献立

寒鰯と佐渡牡蠣 冬のにいがた御膳

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)

- 造里 寒鰯 南蛮海老
- 台物 寒鰯しゃぶしゃぶ
雲仕立て

- 焼物 寒鰯照り焼き
- 煮物 湊町のつぺ
- 揚物 佐渡産牡蠣フライ
- 食事 ご飯 香の物
- 水菓子 りんご赤ワイン煮
丸十糸掛け

※若干内容が変わる場合がございます。

11月・12月

昼 夜 要予約

2名様より、2日前迄にご予約ください。

寒鰯
しゃぶしゃぶ
雲仕立て



夜は、デザート付
「りんご赤ワイン煮 丸十糸掛け」



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。

新潟の旬菜と地酒の店

BANDAI SILVER HOTEL

3階

銀鈴

ご予約・お問い合わせは

025・245・5618 [直通]