

季節を美味しくいただきます。

春の極上和食コース

2026.3月・4月・5月

時間/17:30~最終入場19:00(20:30閉店)

おひとり様 10,000円(11,000円税込)

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

地蛤潮仕立て



●ご予約●
2名様より3日前迄

新潟和牛
サーロイン
ステーキ

献立

- 前菜 季節の五品
- 吸物 地蛤潮仕立て かもし葱
- 造り 旬の地魚盛り合わせ
- 焼物 新潟和牛サーロインステーキ
春の焼き野菜添え
- 鍋物 佐渡産桜鱈と桜鯛しゃぶしゃぶ
- 揚物 南蛮海老真丈と春の山菜天婦羅
- 酢物 春野菜と魚介の黄味酢掛け
- 食事 海鮮散らし寿司
- 水菓子 旬の盛り合わせ



春野菜と魚介の黄味酢掛け

個室をご利用ください。

掘りごたつ席14名様迄
椅子テーブル席16名様迄
宴会個室は32名様迄



プラス2,800円
(3,080円税込)で

120分間飲み放題

※フリードリンクの内容は裏面を
ご覧ください。



※旬のものをお出しするため、メニュー内容は変わる場合がございます。
※各種割引サービスはご利用いただけません。

BANDAI SILVER HOTEL

3階

新潟の旬菜と地酒の店
銀鈴

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[万代シティのまんなかです] 025・243・3711(代表)