

NIIGATA FAIR MENU



NIIGATA COURSE 新潟コース

¥3,400 (税込¥3,672)

“にいがた和牛”コンビーフ
のカナッペ

“美雪ます”のスモーク
茄子のバルサミコマリネ添え

本日のスープ

つまり
“妻有ポーク”のグリル
新潟野菜添え

[パン または ライス]

デザート盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶



越後御膳 えちごごぜん

4200円
(税込4536円)

一の膳

- 一、新潟産メバルの甘酢あん
茄子 ヤングコーン
青唐 パプリカ
- 一、妻有ポークの角煮
じゃが芋 人蔘
金針菜

- 一、新潟惣菜三種
(のつぺなど)

- 一、本日のお造り二種

お食事

- わっぱ飯
美雪ます
蟹 いくら 錦糸卵
蓮根 冬菇 絹さや
味噌椀
香の物

お食後

- わらび餅 黒蜜

中華御膳

“妻有ポーク”の中華風角煮
新潟野菜添え

海老のチリソース煮(ハーフサイズ)
飲茶三種

中華スープ 御飯 ザーサイ

¥2,800 (税込¥3,024)





NIIGATA COURSE

新潟コース

¥3,400 (税込¥3,672)

“にいがた和牛”コンビーフ
のカナッペ

“美雪ます”のスムーク
茄子のバルサミコマリネ添え

本日のスープ

“妻有ポーク”のグリル
新潟野菜添え

[パン または ライス]

デザート盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶

レストラン SEA SIDE × にいがた

新潟ふえあ

2018.6.9~7.29



新潟県産 ブランド牛

～ にいがた和牛 ～

雪温貯蔵で旨味を引き出した和牛,コシヒカリの稲わらなど良質な肥料をふんだんに使い
雪が多く,厳しい自然環境ならではの美味しさを追及した肥育が行われている。
肉の旨味,脂の質にこだわり,程よいコクとまろやかさが特徴。

牛ヒレ肉 (100g) ¥5,600 (税込¥6,048)
牛サーロイン肉 (150g) ¥5,400 (税込¥5,832)

- ・和食セット [御飯, 味噌椀, 香の物] ¥500 (税込¥540)
- ・洋食セット [パン または ライス, スープ] ¥500 (税込¥540)
- ・単品ライス ¥250 (税込¥270)
- ・単品パン ¥250 (税込¥270)