

3F

和食

や 彦

営業時間／[昼] 11:30～14:30 [夜] 17:30～21:00
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)



桜花会席

4/1(水)～4/30(木)

11:30～14:30 / 17:30～21:00

[前 菜] 桜胡麻豆腐／うるいのお浸し／
牛蒡海老すり身鑄込み／筍／サワラ／
わらび／空豆／長芋明太子／花びら人參
[吸 物] 魚介の土瓶蒸し(人參、青味、木の芽)
[お造り] お刺身盛り合わせ
[焼 物] オマール海老 ふき味噌添え
大あさりバター焼き
[揚 物] 白魚のかき揚げ／山菜の天ぷら
[酢の物] ボイルホタルイカ 酢味噌掛け
[食 事] 新潟県産コシヒカリ 鯛御飯／
味噌椀／香の物
[水菓子] 果物

¥11,000 プレミアム会員 ¥9,900

行楽弁当～春～

テイク
アウト

3/20(祝・金)～4/19(日)

前日17:00までのご予約制／お渡し時間 11:00～18:00
※4/12(日)は13:00～のお渡し

①「華(はな)」一段 ¥1,800 (一日限定80個)
春いっぱいのお料理の数々。贅沢な行楽弁当を
ご用意しました。

②「宴(うたげ)」二段 ¥2,900 (一日限定50個)
おふたりでも充分なお料理の量と質。お得な行楽
弁当です。

※イベント商品につき各種割引は適用外となります。

夜桜観賞付きプラン

お席は「ラ・しなの」。ライトアップされた夜桜が
目の前。や彦行楽弁当が一層おいしくなるプラン
です。

3/27(金)～4/19(日) 17:30～20:30

前日17:00までのご予約制
※お弁当のご予約時にお席の有無をお申し付けください。

【プラン内容】
行楽弁当「宴」(2段)／味噌椀／
桜色のロゼスパークリングワイン or ノンアルコールスパークリング

¥3,600 (イベント商品に付き各種割引は適用外となります。)
【各日限定5テーブル18席】



春の香り感じる、彩り豊かな口取りが魅力

さくら御膳

4/1(水)～4/30(木) 11:30～14:30

[口取り] 桜花豆腐／トラウトサーモン菜種焼き／
若布と桜エビの和え物／空豆田楽／
こごみ胡麻クリーム／玉子焼き／
白身魚磯辺揚げ タラの芽添え／
ボイルホタルイカ酢味噌

[お造り] 重ね盛り

[煮 物] 道明寺蒸し

[食 事] 筍御飯／香の物／吸い物

[デザート] 桜餅 果物添え

¥2,800 プレミアム会員 ¥2,520



3F

鉄板焼 **やぎんい**

営業時間／[昼] 11:30～14:30
[夜] 17:30～21:00

ロブスターの雲丹ソースと 国産牛のコース

4/1(水)～4/30(木) 11:30～14:30 / 17:30～21:00

●先付け 鯛昆布ド カルパッチョ ●ロブスター半身 雲丹ソースにて
●トラウトサーモン 山菜のバター醤油
●国産牛サーロイン120g または ファイル100g
●もやしとピーマンたけのご細切り炒め
●食事 ガリックライス／香の物／味噌椀 ●デザート 桜プリン

¥12,500 プレミアム会員 ¥11,250

お得

新商品(海老のエッグヨーク&ハーブソース焼きなど)4品を3月末まで割引価格でご提供中!



15F

スターライト

Starlight

営業時間／レストラン 17:30～22:00
ラウンジ 17:30～24:00
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160(直通)



ディナーアヴリル～春の香り～

4/1(水)～4/30(木) 17:30～22:00

《ディナーアヴリル C》

●一口オードブル
●フランス産ホワイトアスパラガスのブランマンジェに
帆立貝とサクラマスのマリネを添えて
●オークラ伝統のコンソメスープホワイトアスパラガスとトリュフ添え
●桜の葉で包んだ真鯛と海老のデリスホワイトアスパラガス添え
ブルブランソース
●お口直しのソルベ
●新潟県産牛フィレ肉のステーキ
バイエルディとホワイトアスパラガスのフリット添え
香草風味のカフェドパリバターと赤ワインソースで
●苺のジュビレ ●コーヒーと小菓子

¥14,850 プレミアム会員 ¥13,365

上記メニューの他、《ディナーアヴリル A》¥10,600(¥9,540)、《ディナーアヴリル B》¥12,750(¥11,475)もご用意いたしております。
※()内はプレミアム会員価格です。

Hotel Okura
NIIGATA

〒951-8053 新潟市中央区川端町6丁目53番地
TEL 025-224-6111(代) FAX 025-224-7060
http://www.okura-niigata.co.jp

プレミアム会員 は、ホテルオークラ新潟 One Harmony プレミアムセレクション会員の特別割引価格となります。
※上記料金には税・サービス料が含まれております。 ※仕入れの状況により、原産地・食材・メニューに変更がある場合がございます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。 ※写真はイメージです。 ※お席には限りがございますのでご予約をおすすめいたします。



凛とした美しさと
歌唱力で魅せる実力派
新潟で初めての
ディナーショー

「NHK紅白歌合戦」3年連続出場 演歌界の新風

丘みどり デイナーショー

2020.5.10(日) **ご予約受付中**

《第1部 昼の部》受付11:30 食事12:00 ショー13:30
《第2部 夜の部》受付16:30 食事17:00 ショー18:30

4階 コンチネンタルルーム

お一人様 S席 ¥30,000 (¥28,500)
A席 ¥28,000 (¥26,600)

※ショー・ディナー・フリードリンク・サービス料・消費税込み。
※()内はプレミアム会員価格です。

【ご予約・お問い合わせ】ホテルオークラ新潟 営業部(直通)

TEL 025-224-6166 (10:00～18:00)

※ホテルオークラ新潟 公式HPでは24時間オンライン予約を
受け付けております。



Strawberry Sweets & Lunch Buffet
- Echigo Hime -

いちごスイーツ&
ランチバイキング
～ 越後姫 ～

4月は新潟が誇るブランドいちご
“越後姫”がヒロイン
つばきのセンターステージで
甘く香り豊かに輝きます

4/1(水)～4/30(木)

平 日／11:30～14:00
土・日・祝／アーリー Earlyランチ11:00～13:00
レイト Lateランチ13:30～15:30



新型コロナウイルス感染予防及び拡散防止
対策として、通常のbuffetスタイルでの
ご提供を変更しお食事はセットメニュー、
スイーツはワゴンサービスにてスタッフが
お取り分けをしてお提供します。



大人(中学生以上)… (平 日) ¥2,750 プレミアム会員 ¥2,475
(土・日・祝) ¥3,000 プレミアム会員 ¥2,700
小学生 …… ¥1,750 プレミアム会員 ¥1,575
幼児(3歳～未就学児) …… ¥650 プレミアム会員 ¥585
プレミアム会員に登録したその日から10%OFF

【実 演】国産豚のポークジンジャー
【タイムサービス】ローストビーフ カービングサービス
平 日 12:00/13:00
土・日・祝 11:30/14:00

※毎月29日は肉の日。実演はサーロインステーキをご用意。
ローストビーフはお休みさせていただきます。

Food

- サラダオードブル2種
- 蒸し鶏のベリーソース添え
- トラウトサーモンのソテー ハニーマスタードソース
- 赤魚のソテー オニオンソース
- ポテトとクルトンの干しエビ入りチーズ焼き
- アサリとグリーンピースのピラフ
- 春キャベツ・筍・ゴボウのソテー バルサミコソース
- スパゲティ ● カレー ● スープ
- サラダバー各種 ● フルーツ3種

Sweets

- 越後姫のショートケーキ
- SHOKUROの越後姫 越後姫のエルドベーレン・クーヘン
- 越後姫のいちごプリンシフォンケーキ
- 越後姫とマスカルポーネのフラン
- SHOKUROの越後姫 エクレール・越後姫 ● ココナッツのブラマンジェ 越後姫のベリーソース

土耕栽培にこだわり最高の「越後姫」を目指す農家「SHOKURO」

新潟市江南区大江山の「SHOKURO」。越後姫栽培の主流「高設栽培」をあえて選ばず、有機肥料で
栄養をたっぷり蓄えた土に直接植える「土耕栽培」を貫いています。「SHOKURO」の越後姫は濃厚な
甘みと強烈な香りが最大の特徴。一度食べたらやみつきの美味しさです。是非お召し上がりください。



Happy Family Dinner Viking

ハッピーファミリーディナーバイキング

新型コロナウイルス感染予防及び拡散防止対策として
ハッピーファミリーディナーバイキングを
当面の間、休止いたします。



バースデー特典

3名様以上のグループにお誕生月の方がいれば
※ご予約の際にお申し出いただいた方が対象となります。

1名様 50%OFF!!



3F 中国料理 桃花林

4月のおすすめ

ホウエンイン

「歓迎」コース

「歓迎」とは中国語で「歓迎」という意味です。

4/1(水)～4/28(火)

11:30～14:30/17:30～21:00

- 桃花林個々盛り前菜 ● 桜海老のふかひれスープ
- 山菜の天ぷら十三香粉の香り 中国料理の衣で
- 真鯛の炙り蒸し葱生姜風味 ● 海老と黄ニラの香草炒め
- 豊浦牛入り土鍋麻婆豆腐 ● 桜の花びら香るサンラータンメン
- フルーツジュレ入り正宗杏仁豆腐

¥9,000 プレミアム会員 ¥8,100

※2名様以上より承ります。

〈オプション〉

2時間飲み放題 ¥2,500

営業時間／〔昼〕11:30～14:30 〔夜〕17:30～21:00
定休日／毎週月曜(祝日を除く)

ご予約・お問い合わせ
TEL **025-224-6150** (直通)

海老や牛肉を使ったお料理や、春らしい桜やイチゴを
楽しめる贅沢ランチ。入学祝い、歓迎会にピッタリ

輝きランチ

4/1(水)～4/30(木) 11:30～14:30

- 四種個々盛り前菜
- 桜の花びらとふかひれ入りサンラータン
- 海老のネットライスペーパー包み揚げ
- 牛肉と山菜の炒め ● 真鯛の切り身辛子炒め
- 葱入りつゆそばまたはお粥 ● イチゴ入り杏仁豆腐

¥5,100 プレミアム会員 ¥4,590

5名様以上なら とってもお得な!

ホウエンイン

「歓迎」コース 歓送迎会プラン

- 「歓迎」コース ● 2時間飲み放題 ● 個室料金

お一人様 ¥10,000

※5名様以上より承ります。 ※イベント商品につき各種割引は適用外となります。

料理長おすすめ「歓迎」コースをお得に!!
幹事さまのセンスが光るプランです。



上記メニューの他、飲茶などテイクアウトメニューもご用意しております。



春色御膳

ランチ ¥4,300
ディナー ¥4,600

ランチは
300円
お得です

4/1(水)～4/30(木)

〔前菜〕タコ桜煮、竹の子土佐煮

〔三点盛り〕鮎、本日のおすすめ白身お造り2点盛り、
山菜天ぷら、真鯛幽庵焼き 〔台物〕村上牛焼しゃぶ
〔握り5貫〕中トロ、本日のおすすめ白身、南蛮エビ、パイ貝、穴子
〔お椀〕メカブ汁 〔甘味〕本日のおすすめデザート

富寿に膳

(3階 和食や彦内)
営業時間／〔昼〕11:30～14:30
〔夜〕17:30～21:00
ご予約 TEL **025-224-6361**

毎日更新! www.tomizushi.com



Bridal fair ブライダルフェア

4/11(土)・19(日)・26(日)・29(祝・水)
会場コーディネートフェア

10:00～17:00 無料 予約優先

試食フェア

毎週土・日曜日 10:00/16:00 無料・1日限定2組 要予約

詳しくは、ブライダル課へ

TEL **025-224-6121** (直通)
e-mail: bridal@okura-niigata.com

