



HALLOWEEN SWEETS

ハロウィン スイーツオーダーバイキング & ランチセット

カラフル&コワかわいいスイーツとホテル自慢のお料理で
ハロウィンを美味しく楽しもう! お子様にはお菓子をプレゼント!

ロビー階

バイキング
レストラン つばき

営業時間／[朝]6:30~10:00 [昼]11:30~14:00
定休日／なし

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6167 (直通)

ロビー階 バイキング レストラン **つばき**

営業時間／[朝]6:30～10:00 [昼]11:30～14:00
定休日／なし
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)

ホームページからもご予約いただけます。

9月 つばき初!!



協力：新潟市南区「アンジュール」 阿賀野市「脇坂園芸」

つばき初!! 芳醇な香りを放つ食用バラ、色鮮やかなエディブルフラワーを着飾ったスイーツのかわいい花園。プリンセス気分でお楽しみください。

フローラル スイーツオーダーバイキング & ランチセット

9/1(火)～9/30(水) 11:30～14:00

大人(中学生以上) …… ￥2,750 **プレミアム会員** ￥2,475 プレミアム会員に登録したその日から10%OFF
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

Food — セットメニューにてご提供します。

- スープ ●サラダ ●メイン お肉料理、お魚料理をワンプレートで ●パン or ライス(お選びください) ●ソフトクリーム ハイビスカスソース ●飲み物(お替わり自由) オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶・コーヒー・紅茶

Sweets — ワゴンサービスにてスタッフがお取り分けをしてご提供します。(食べ放題)

- マカロナード・ベリーすみの香り
- バラ香るティラミス
- ローズジュレとフロマージュのロール
- フローラルケーキ ●お花畑のパパロア
- ムースモンテリマル



10月



コワかわいいスイーツモンスターが大集合! パラエティ豊かなハロウィンスイーツとホテル自慢のお料理で、ハロウィンランチをお楽しみください。

ハロウィンスイーツオーダーバイキング&ランチセット

10/1(木)～10/31(土) 11:30～14:00

大人(中学生以上) …… ￥2,750 **プレミアム会員** ￥2,475 プレミアム会員に登録したその日から10%OFF
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

FOOD — セットメニューにてご提供します。

- スープ ●サラダ ●メイン お肉料理&お魚料理 ●パン or ライス(お選びください) ●飲み物(お替り自由) オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶・コーヒー・紅茶

SWEETS — ワゴンサービスにてスタッフがお取り分けをしてご提供します。(食べ放題)

- ハロウィンシフォンケーキ ●パンブキンチーズケーキ ●魔女のチョコレートハット ●ブラッディ・ガトー・ショコラ ●ホネ・ホネショートケーキ ●ゴーストモンブラン

お子様にはお菓子をプレゼント!

コロナウイルス感染予防対策の為、内容を変更させていただく場合がございます。

3F 中国料理 **桃花林**

営業時間／[昼] 11:30～14:30 [夜] 17:30～20:30
定休日／毎週月曜・火曜(祝日を除く)
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6150(直通)

ふかひれを存分に

ふかひれの旨さ・食感、新発見!!



※こちらは「鳳凰コース」の写真です。

料理長佐藤渾身のふかひれ料理の数々をお楽しみください。

ふかひれコース二種

9/2(水)～10/31(土) 11:30～14:30 / 17:30～20:30

ふかひれコース 孔雀

- ふかひれの煮ごり冷菜 ●三種細切り入り醤油ふかひれスープ
- ふかひれ入り蒸し餃子 ●青菜炒めふかひれあんかけ
- ふかひれ入りふわふわ卵炒め ●ふかひれの姿煮込みあんかけご飯
- 本日のデザート

¥10,000 **プレミアム会員** ¥9,000 ※2名様より承ります。

料理長厳選ふかひれコース 鳳凰

- 個々盛り冷菜 ●ふかひれの姿煮込み ●鮮魚のふかひれ塩あんかけ
- ロブスターのチリソース煮 ●ふかひれの姿入り薬膳スープ
- 貝柱入りおこわ ●本日のデザート

¥16,000 **プレミアム会員** ¥14,400 ※2名様より承ります。

ちょっとリッチなランチに。桃花林の本格中国料理をお楽しみください。

輝きランチ

9/2(水)～10/31(土) 11:30～14:30

- 四種個々盛り前菜
- じゅん菜入りふかひれスープ
- 海老と蓮根のライスベーパー揚げ
- 牛肉とやわ肌葱のオイスターソース炒め
- イカの辛味炒め
- 高菜炒飯
- 梨入り杏仁豆腐

¥5,100 **プレミアム会員** ¥4,590
※2名様より承ります。



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。

3F 和食 **やろ**

営業時間／[昼] 11:30～14:30 [夜] 17:30～20:30
定休日／毎週水曜・木曜(祝日を除く)
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)

松茸の季節感をご満喫いただける会席料理です。

松茸会席

9/1(火)～10/31(土) 11:30～14:30 / 17:30～20:30

[先付] 養老豆腐 蟹添え
[お椀] 松茸土瓶蒸し
[お造り] 3種盛り
[焼物] のど黒塩焼き 松茸寿司
[鍋] 黒毛和牛と松茸のすき煮
[酢の物] 貝とかきのもとの黄味酢掛け
[食事] 新米魚沼産コシヒカリの松茸御飯 / 味噌椀 香の物
[水菓子] 果物

¥11,000 **プレミアム会員** ¥9,900



釜蓋を外すと立ち上る香りが絶品!

松茸釜御膳

9/1(火)～10/31(土) 11:30～14:30

- エリンギと海老の葱塩炒め
- そば稲荷 ●のっぺ
- お造りの重ね盛り
- 松茸入りホイル焼き
- 松茸釜御飯
- 松茸土瓶蒸し
- 小さな甘味 他

¥3,900 **プレミアム会員** ¥3,510



色々なものを少しずつバランス良く味わっていただけます。秋の恵みたっぷりのお料理が魅力です。

彩食健美ランチ ～秋宝籠～

9/1(火)～10/31(土) 11:30～14:30

[口取り] 胡桃豆腐 / エリンギと海老の葱塩炒め / かきのもとお浸し / なめこおろしそば / カマス幽庵焼き / 南瓜含ませ / 里芋の団子揚げ
●牛肉と松茸のスキ煮
●白御飯 ●小さな甘味

¥2,800 **プレミアム会員** ¥2,520



3F 鉄板焼 **さざんか**

営業時間／[昼] 11:30～14:30 [夜] 17:30～20:30
定休日／毎週水曜・木曜(祝日を除く)

「新潟県産品を応援しよう!」という想いを込め誕生したコース。新潟の美味しさが満載です。

にいがた応援コース

9/1(火)～10/31(土) 11:30～14:30 / 17:30～20:30

- お通し 村上名産鮭びたし・ムース 車麩入り
- 刻み生野菜
- 海老のエッグヨーク 津南産舞茸のクリームソース添え
- 新潟県産黒毛和牛ステーキ
- フィレ100g または サーロイン120g
- 茄子 ピーマン シメジ オイスター炒め
- 新潟県産きのこと焼き飯 香の物 味噌椀
- デザート 新潟県産梨のコンポート

¥12,500 **プレミアム会員** ¥11,250



※上記料金は税・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。

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
定休日／毎週水曜・木曜(祝日を除く)
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160(直通)

ジュシーで旨味たっぷり! オマール海老特有の甘さと弾ける食感をお楽しみください。



オマールディナー

9/1(火)～10/31(土) 17:30～22:00

- 一口オードブル
- オマール海老の冷製コンソメスープにカリフラワーのクリームをアクセントに
- リードボーの温製サラダ仕立て モリユ茸ソース
- お口直しのソルベ
- カナダ産オマール海老のデグレネゾン 茸のパートフィロ包み焼きを添えて
- 炎のパフォーマンスデザート フルーツジュビレ ●コーヒーと小菓子

¥14,600 **プレミアム会員** ¥13,140

3F バー エジンバラ **Bar Edinburgh**

営業時間／17:30～23:00(金・土・祝前日は24:00まで)

ー女性バーテンダー小野が奏でる魅惑のレシピーー

巨峰のカクテル

9/1(火)～17:30～22:00

フレッシュな巨峰のカクテル。



- 巨峰のサイドカー …… ￥1,660 (¥1,494) ブランデーとフレッシュ巨峰ジュースのマリアージュが濃厚な一杯。
- 巨峰のフローズンダイキリ …… ￥1,660 (¥1,494) ラムベースに香り豊かな巨峰をフローズンスタイルでさっぱりと。
- 巨峰のシャンパンカクテル …… ￥2,160 (¥1,944) 巨峰を皮ごと使用。シャンパンの程よい酸味が心地よい一杯。
- 巨峰のワインクーラー …… ￥1,660 (¥1,494) 巨峰ジュースの甘みと赤ワインが織りなす風味豊かなカクテル。

※()内はプレミアム会員価格

芳醇なカクテルをエレガントに。

予約
限定

ホテルオークラ新潟 七五三プラン

お子様のしあわせ願う、祝いの席は
ホテルオークラ新潟で



和食や彦 TEL 025-224-6130 | 七五三コース 10/2(金)～11/15(日) 11:30～14:30 / 17:30～20:30 ※2日前までのご予約制

◆雅プラン

¥20,000 プレミアム会員 ¥18,000 ※2日前までのご予約制
(大人2名様、お子様1名) 大人1名様追加 ¥5,100(プレミアム会員 ¥4,590)

【プランに含まれる内容】 ●お子様お祝い膳(お子様1名分)
●会席お料理(大人料理2名分) ●小鯛姿焼き ●お祝いケーキ4寸
●お赤飯(お持ち帰り用) ●個室料(個室ご利用の場合)

お子様お祝い膳 [口取り]蟹グラタン/野菜お浸し/ウインナー [お造り]二種盛り
[蒸し物]茶碗蒸し(海老・銀杏・椎茸) [強肴]国産牛一ロステーキ/フライドポテト
[食事]軍艦寿司(イクラ)1貫/手まり寿司2貫 [お椀]コンスープ [水菓子]バニライス

◆華プラン

¥17,000 プレミアム会員 ¥15,300 ※2日前までのご予約制
(大人2名様、お子様1名) 大人1名様追加 ¥5,100(プレミアム会員 ¥4,590)

【プランに含まれる内容】 ●お祝いお子様ランチ(お子様1名分)
●会席お料理(大人料理2名分) ●お祝いケーキ4寸
●お赤飯(お持ち帰り用) ●個室料(個室ご利用の場合)

お祝いお子様ランチ [蒸し物]茶碗蒸し(海老・銀杏・椎茸)
[強肴]ハンバーグ/エビフライ/フライドポテト
[食事]巻物すし [お椀]コンスープ [水菓子]バニライス

大人会席メニュー(雅プラン・華プラン共通) [先付]胡桃豆腐 [お造り]三種盛り合わせ [焼物]杉板焼き一口ステーキ 舞茸の天ぷら/菊蕪甘酢/揚げ銀杏 [煮物]萩鰻頭/カニ餡掛け
[酢の物]南蛮海老の昆布め [食事]新潟県産新米コシヒカリ かつま芋ご飯/醤油いくら添え/香の物 [小吸物]清まし仕立て [水菓子]果物
[追加オプション] ●お子様お祝い膳(小鯛焼き含まれません) ¥4,240(¥3,816) ●お祝いお子様ランチ ¥2,650(¥2,385) ●小鯛姿焼き ¥3,000(¥2,700) ※()内はプレミアム会員価格

中国料理 桃花林 TEL 025-224-6150

七五三コース 10/2(金)～11/15(日) 11:30～14:30 / 17:30～20:30

¥10,600 プレミアム会員 ¥9,540 《特典》①個室料金無料 ②乾杯用スパークリングワインサービス

- お祝い個々盛り前菜 ●蟹の卵入りふかひれスープ ●北京ダック ●帆立の春雨蒸し
- 豊満牛のオイスターソース炒め ●海老のチリソース煮 ●チャーシューと葱の細切りつゆそば
- フルーツ入り杏仁豆腐



七五三お子様セット

¥2,000 プレミアム会員 ¥1,800

- 焼売 ●鶏肉の唐揚げ ●蟹肉と卵のふわふわ炒め
- 小海老のマヨネーズソース炒め ●五目炒飯 ●杏仁豆腐



3F ティーラウンジ ラ・しなの LaShinano 萬代橋の見えるティーラウンジ

9～11月おすすめデザート

9/1(火)～11/30(月) 11:00～17:30

- キャラメルアップルパイ くるみアイスクリーム添え
単品 ¥950 プレミアム会員 ¥855
- シャインマスカットと季節のぶどうのパフェ
ラ・しなのスペシャル
単品 ¥1,300 プレミアム会員 ¥1,170
- 和栗のモンブラン風リコッタパンケーキ
単品 ¥950 プレミアム会員 ¥855

営業時間/11:00～17:30(土・日・祝は10:30より) 定休日/なし
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6111

9～11月おすすめメニュー

9/1(火)～11/30(月)

11:00～17:30

- きのこ、野菜、グリュイエールチーズと
全粒粉入りブレッドのサンドイッチ
単品 ¥1,280 プレミアム会員 ¥1,152
- チキンロールと野菜のマサラカレー
単品 ¥1,800 プレミアム会員 ¥1,620



Bridal fair ブライダルフェア

限定2組 VIP気分を体験!

シェフが目の前で仕上げる試食会

毎週土・日曜日 11:00/15:00

10～30名までのプラン充実

家族・親族 少人数ウェディング相談会

毎日開催 10:00～17:00

詳しくは、ブライダル課へ TEL 025-224-6121(直通)
e-mail: bridal@okura-niigata.com



※写真はイメージです

富御膳

9/1(火)～9/30(水)

期間限定 通常 ¥4,800 → ¥4,300

- [小鉢] のっぺ
- [お造り] お造り3点盛り
- [揚げ物] 天ぷら盛り合せ
- [蒸し物] 茶碗蒸し
- [寿し] 握り寿し8貫
- [お椀] 日替わり汁
- [甘味] 本日のデザート

※他にもメニュー取り揃えております。

Zen
富壽膳

〈3階 和食や彦内〉
営業時間/〔昼〕11:30～14:30 〔夜〕17:30～20:30
定休日/毎週水曜・木曜(祝日を除く)
ご予約 TEL 025-224-6361
毎日更新! www.tomizushi.com

ホテルオークラ新潟

〒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。