

令和三年 辛丑 かのとうし

新潟を愛し、新潟の人々に愛され、  
共に成長するホテルでありたい。  
ホテルオークラ新潟 初春の願いです。



3F

和食

や 考

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)



ホテルオークラ新潟館内レストランでご利用できます。

Hotel Okura  
NIIGATA

SNSで  
情報発信中





3F

和食

やき

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)

初春会席

1/1(金・祝)～1/17(日) 17:30～20:30

- [前着]アスパラ菜のお浸し／黒豆／紅白なます／数の子／松前漬け／カニ酢
- [椀物]清まし仕立て(海老葛打ち、筍、菜の花、金箔)
- [お造り]三種盛り合わせ
- [焼物]ロブスターバター醤油焼き
- [煮物]のっぺ 蒸し鮑添え
- [強肴]国産牛一口ステーキ ボン酢添え
- [食事]新潟県産コシヒカリ 白御飯  
炙りのど黒、村上産醤油いくら  
香の物／味噌椀

¥12,500 **プレミアム会員** ¥11,250





2021年の無病息災を祈り、心を込めてお造ります。

七草粥ごぜん

1/8(金)～1/17(日) 11:30～14:30

¥2,500 **プレミアム会員** ¥2,250

「新潟シティホテル連絡協議会企画」にいがたづくしフェア

にいがた応援会席 利き酒3種付(♂張鶴、北雪、鶴の友)

1/8(金)～2/28(日) 17:30～20:30

- [前肴]えご(佐渡産)酢味噌 ほか
- [椀物]酒粕(新潟)仕立て(白子、菜の花)
- [お造り]三種盛り(新潟沖産)
- [焼物]ホタテ、ヒラメ(新潟沖産)、大根やわ肌葱(新潟)ソース
- [煮物]のっぺ(県産里芋)
- [強肴]新潟県産牛一口ステーキ
- [揚物]アンコウ唐揚げ
- [食事]新潟県産コシヒカリ  
鮭、村上産醤油いくらわっぱ飯  
香の物／味噌椀

[水菓子]果物

¥12,100 **プレミアム会員** ¥10,890



美味しいものを少しずつバランスよく味わっていただけるランチ

彩食健美ランチ ～冬のひととき～

1/18(月)～2/28(日) 11:30～14:30

- [口取り]炙りフグ アスパラ菜／玉子焼き／蕪 味噌炒め／煮豆／白胡麻豆腐／鰯の照り焼き／春巻き／海老 栗麩のグラタン
- [皿物]牛タンスライス 焼き野菜添え レモンだれにて
- [食事]とろろ御飯／香の物／味噌椀
- [水菓子]チョコ大福 果物添え

¥2,800 **プレミアム会員** ¥2,520



3F

鉄板焼

やき

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)

蟹と黒毛和牛の鉄板焼コース

1/7(木)～2/28(日) 11:30～14:30／17:30～20:30

●先付 蟹 アスパラ菜 炙りフグ 和え物  
●鉄板の上でつくり上げる 蟹入り茶碗蒸し  
●大根 蕪 水菜のサラダ クラゲ添え ●焼き野菜5種  
●タラバ蟹1/2本 鉄板焼  
●黒毛和牛ステーキ フィレ80g または サーロイン100g  
●ガーリックライス／香の物／味噌椀 ●水菓子

¥12,500 **プレミアム会員** ¥11,250

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。

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)

サーロインステーキ&ローストチキン  
オーダーバイキング ランチセット

～1/5(火) 11:30～14:00

大人(中学生以上) … ¥2,750 **プレミアム会員** ¥2,475  
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

*Food* — セットメニューにてご提供します。

- サラダ ●スープ ●メイン(サーロインステーキ・ローストチキン・トラウトサーモンのココットグラタン)ワンプレートで
- サーロインステーキ&ローストチキンは食べ放題!
- パン or ライス(お選びください)
- デザートプレート(食べ放題ではありません)
- 飲み物 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



幼少期、ホテルシェフが造るオムレツに感動したことが忘れられない思い出です。  
お料理の色合い・香り・風味そして  
美しさを季節ごとに変えるテーマに  
乗せ、「感動と喜び」をお届けできる  
よう心を込めてお造りいたします。

料理長 筒井大輔



※新型コロナウイルス感染予防のため、下記イベント内容を変更させていただく場合がございます。ご了承くださいませ。



チョコレートスイーツ&ランチバイキング

1/6(水)～2/28(日) 11:30～14:00

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

*Food*

【実演】シャリアピンステーキ

- オードブル2種 ●トラウトサーモンのソテー 香草クルート ●白身魚のフリチュール ニンニクバターのアクセント ●豚肉の低温ロースト オレンジ風味
- アサリとキャベツの白ワイン蒸し ●シュールート ●アンチョビ香る野菜のソテー ●スパゲティ ●カレー ●スープ ●本日のサラダ ●フルーツ

*Sweets*

- クグロフ・マーブルショコラ ●ティラミス・ショコラ
- バルフェ・ショコラ ●生チョコ大福
- フォレ・ノワール ●チョコレートパイ

土日祝限定スイーツ

- クレームブリュレ・ショコラ ミニマロンアイスを添えて



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)



幸福と長寿を願う年の門出に

福寿コース

1/13(水)～2/28(日)

11:30～14:30／17:30～20:30

- 桃花林個々盛り冷菜
- 白身魚とふかひれのスープ
- 豚ハンバーグのクレープ包み
- 女池菜と海老の炒め
- 鮑のクリームオーブン焼き
- ソフトシェルクラブの中国黒豆味噌炒め
- 鶏肉細切りまぜ焼きそば
- 莓入り杏仁豆腐

¥10,600 **プレミアム会員** ¥9,540

※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

1/1(金・祝)～2/28(日) 11:30～14:30

- 四種個々盛り前菜 ●鶏の唐揚げ山椒炒め
- 海老ニラ入り焼き餃子 ●小海老のマヨネーズソース炒め
- 蟹肉と海老のすり身包み揚げ ●豚肉と干し海老入りビーフン
- 白身魚と豆腐の煮込み ●莓とタピオカ入りココナッツミルク

¥5,100 **プレミアム会員** ¥4,590 ※2名様より承ります。

メーメイ ハーア ドウ シー グァン

優雅に楽しむ大人ランチ 美好的时光

13:00～14:00 平日限定 1日10食限定

13:00からのお得なランチ。ゆったりと素敵な時間を過ごしてみませんか。



花茶お菓子セット

- ①クッキー、胡麻団子、クワイ餅、選べる花茶 または ②エッグタルト、ココナッツ団子、胡麻団子、選べる花茶

¥1,200 **プレミアム会員** ¥1,080

- 他、小龍包セット¥2,000(¥1,800)・点心セット¥2,300(¥2,070)もございます。

※こちらのセットには選べる花茶はつきません。  
※( )内はプレミアム会員価格



花茶セット

- 一口前菜 ●飲茶三点盛り
- 大根餅 ●煎り焼きニラ海老餃子
- ちまき ●選べる花茶

¥2,000 **プレミアム会員** ¥1,800

3F

ディーラウンジ

ラ・しなの

高級橋の見えるティーラウンジ

LaShinano

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



1・2月おすすめメニュー

～2/28(日) 11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

- カボチャとベーコンのホットサンド …… ¥1,280 **プレミアム会員** ¥1,152
- グラタン風

- ポークカツカレー温野菜添え …… ¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620



1・2月おすすめデザート

～2/28(日)

11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

- ①濃厚フォンダンショコラ

¥1,200 **プレミアム会員** ¥1,080

- ②洋梨のキャラメルシナモンパンケーキ

¥1,200 **プレミアム会員** ¥1,080

- ③洋梨とチョコレートのモンブランパフェ

¥1,600 **プレミアム会員** ¥1,440

3F

バー

エジンバラ

Bar Edinburgh

営業時間／17:30～22:00

1・2月のおすすめカクテル

1/1(金・祝)～2/28(日)



- ①フレッシュ ホット アップルティー …… ¥1,660(¥1,494)  
すりおろしリンゴとリキュールを合わせたアップルティー風味のホットカクテル。
- ②ホット イタリアン …… ¥1,300(¥1,170)  
ハーブリキュール「カンパリ」を使ったホットカクテル。杏仁の風味が優しく香ります。
- ③細雪 ～ささめゆき～ …… ¥1,300(¥1,170)  
日本酒をベースにあまきけを組み合わせた和風カクテル。
- ④フローズン ショコラ …… ¥1,300(¥1,170)  
チョコレートカクテルをフローズンスタイルで。食後のデザートとしてもおすすめです。  
※( )内はプレミアム会員価格

※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。



# 年末年始のお食事はホテルオークラ新潟で

15F スターライト *Starlight* ご予約・お問い合わせ  
TEL 025-224-6160(直通)

## 年末年始ボンアネディナー

大切な方と過ごす年末年始。素敵な夜景に包まれて

12/26(土)、27(日)、1/1(金・祝)、2(土) 17:30~21:30

《Aコース》¥10,600 プレミアム会員 ¥9,540

《Bコース》¥12,800 プレミアム会員 ¥11,520

- 《Bコース》●一口オードブル
- 真鯛のタルタルとカリフラワーピューレのハーモニー
  - オークラ伝統のコンソメスープ
  - 帆立貝のボワレ オマール海老とコシヒカリの焼きリゾット添え
  - お口直しのソルベ
  - 新潟県産牛フィレ肉と牛肉の赤ワイン煮込み 濃厚な赤ワインソース
  - デザート ●コーヒーと小菓子

〈ご案内〉

1/3(日)よりスターライトの営業を当分の間お休みさせていただきます。  
皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

3F 中国料理 桃花林 ご予約・お問い合わせ  
TEL 025-224-6150(直通)  
定休日/毎週月曜・火曜(祝日を除く)

## 年末年始コース

年末年始のお食事に 本格広東料理で美味しいひとときを

12/30(水)~1/11(月・祝) 11:30~14:30/17:30~20:30

- 桃花林個々盛り冷菜 ●地鶏入りふかひれの蒸しスープ
- 二種北京ダック ●蟹の爪の葱生炒め ●豚の角煮
- ロブスターのチリソース煮 ●おこわ ●フルーツ入り杏仁豆腐

¥12,000 プレミアム会員 ¥10,800 ※2名様より承ります。

3F 和食 や彦 ご予約・お問い合わせ  
TEL 025-224-6130(直通)

## や彦コース

鉄板焼のステーキも! にぎり寿しも! 天ぷらも!  
「や彦」をまるごと楽しめる大変お得なコース

12/28(月)・29(火)・31(木) 17:30~20:30 ※12/30は定休日

- 【前肴】子持ち鮎の煮浸し、炙りふぐとアスパラ菜の酢浸し、  
胡麻豆腐、野菜の和え物  
【お造り】お刺身三種盛り合わせ  
【揚げ物】天ぷら盛り合わせ  
【焼物】のど黒塩焼き 染め卸し 酢取り物  
【強肴】国産牛一口ステーキ  
【食事】にぎり三貫、小吸い物  
【水菓子】果物

¥12,000 プレミアム会員 ¥10,800



## 初梅ランチ

1年のスタート、ご家族やご友人とのランチにぴったり

1/1(金・祝)~1/17(日) 11:30~14:30

- 【口取り】炙りフグ ボン酢/海老の天ぷら/松前漬け/紅白なます/  
のっぺ/牛肉の焼き浸し/のど黒塩焼き  
【蒸し物】カニ入り茶碗蒸し  
【揚げ物】ふぐの唐揚げ  
【食事】新潟県産コシヒカリ 白御飯  
村上産醤油いくら/味噌椀/香の物  
【水菓子】牛乳プリン 粒あん添え

¥3,000 プレミアム会員 ¥2,700



※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、2021年お正月イベントは中止いたします。  
ご了承くださいませ。

**5,000円以上のお食事でThe Okura Tokyoに宿泊しよう! レストラン新春お年玉キャンペーン** 開催期間 1/1(金・祝)~1/31(日)  
ホテル宿泊券やレストランご招待券など豪華賞品が総勢10組20名様に当たる!! 詳しくは店頭もしくは公式HPにて。



## 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



## 富御膳

1/1(金・祝)~2/28(日)

特別価格 通常 ¥4,900 → ¥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。

※写真はイメージです

3F 和食 や彦  
富寿に膳

〈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。