



TSUBAKI
Strawberry Sweets & Lunch Buffet

つばきいちごスイーツ&ランチバイキング

3月・4月のつばきは
ホテル・パティシエ自慢の
いちごスイーツが
食べ放題!

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



ロビー階

バイキング
レストラン

つばき

ホームページ
からもご予約
いただけます。

営業時間／[朝]6:30～10:00 [昼]平日11:30～14:00 土日祝11:30～15:00
定休日／なし
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)



いちごスイーツ&ランチバイキング ～いちごとさくら～
3/1(月)～3/31(水)

Food

【実演】ハンバーグステーキ テリヤキチーズソース

●オードブル ●魚介類の白ワイン煮込み アクアパッツァ
●鶏肉とビーンズのチリコンカン ●白身魚のフライ 香草
トマトソース ●牛肉の煮込み ベリーソース ●野菜とキノコ
のアヒージョ ●お肉とジャガイモのアッシュ・パルマンティエ
●サラダ ●スープ ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

Sweets

●いちごのショートケーキ ●ストロベリーナボレオン
●さくらのレアチーズケーキ ●いちごのタルトレット・クラシック
●さくらといちごのシュークリーム
●さくら風味のいちごとフロマー・ジュブランのムース

土日祝限定スイーツ さくらアイスクリームといちごのミニパフェ



いちごスイーツ&ランチバイキング ～越後姫～
4/1(木)～4/30(金)

Food

【実演】チーズたっぷり野菜のリゾット

●オードブル ●シーフードグラタン ●豚肉とインゲン豆の
煮込み カスレ風 ●ハーブ香るジャガイモと鶏肉のロースト
●牛肉の煮込み ベリーソース ●白身魚のカダイフ巻き
タルタルソース プティボワ・フランセーズ ●菜の花のキッシュ
●サラダ ●スープ ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

Sweets

●越後姫と紅茶のシフォンケーキ ●苺とピスタチオ
のムース 越後姫飾り ●越後姫のエルドベレーン・
クーヘン ●越後姫のグルマンディーズ ●越後姫
のチーズタルト ●レモンパンナコッタ 越後姫ソース

土日祝限定スイーツ シナモン香る越後姫のクレマ・カタラーナ

3月・4月いちごスイーツ&ランチバイキング

平日11:30～14:00／土日祝 11:30～15:00 (土日祝 90分時間制 最終入店13:30)
大人(中学生以上)…[平日] ¥2,750 (¥2,475) [土・日・祝] ¥3,000 (¥2,700)
小学生…¥1,750 (¥1,575) 幼児(3歳～未就学児)…¥650 (¥585)
※()内はプレミアム会員価格です。 プレミアム会員に登録したその日から10%OFF
新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、入店を制限させていただいております。

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

ホームページ
からもご予約
いただけます。

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)



春陽コース

3/3(水)～4/28(水) 11:30～14:30／17:30～20:30

●桃花林個々盛り冷菜 ●桜とふかひれの煮込み ●海老のネットライス
ペーパー包み揚げ ●蝦夷鮑と春野菜の塩炒め ●鶏ささみの黒胡椒炒め
●白身魚のクリームコロッケ ●ちまき ●桜の杏仁豆腐

¥10,600 プレミアム会員 ¥9,540 ※2名様より承ります。

ちょっとリッチでお得なランチ

輝きランチ

3/3(水)～4/30(金)
11:30～14:30

●四種個々盛り前菜
●紅生姜の腐乳スープ
●海鮮蒸し餃子、ふかひれ蒸し餃子、
肉野菜蒸し餃子
●白身魚の葱生姜炒め
●小海老のスパイスパン粉炒め
●青菜の焼きそば 上海風
●メロン入り杏仁豆腐

¥5,100 プレミアム会員 ¥4,590
※2名様より承ります。

TAKE OUT

おうちで本格中国料理はいかがでしょう？

テイクアウトメニュー

定休日／毎週月曜・火曜(祝日を除く)

●豚肉細切りピーマンの炒め(特小盆) …… ¥1,862 プレミアム会員 ¥1,676
●小海老のチリソース煮(特小盆) …… ¥2,335 プレミアム会員 ¥2,102
●酢豚(特小盆) …… ¥1,862 プレミアム会員 ¥1,676
●蟹肉とレタスの炒飯(1人前) …… ¥1,600 プレミアム会員 ¥1,440
●五目焼きそば(1人前) …… ¥1,236 プレミアム会員 ¥1,113
など
※営業時間内でお渡しになります。

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

や彦

ホームページ
からもご予約
いただけます。

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)

お祝いの席を華やかに彩るお料理で
特別なひとときを…

や彦お祝いコース

3/1(月)～4/30(金)
11:30～14:30／17:30～20:30

[先付] 山菜と魚の昆布ㇼ 黄身酢掛け
[前菜] お祝五種盛り
[吸物] 土瓶蒸し(蛤、葱、桜麩、三つ葉)
[お造り] お刺身盛り合わせ
[焼き物] 鯖幽庵焼き、
ロブスター・落味噌焼き
[蒸し物] 鯛の道明寺蒸し 桜の葉
[強肴] 国産牛ステーキ 卸しポン酢
[食事] 筍御飯／香の物／味噌椀
[水果子] 果物

¥12,500 プレミアム会員 ¥11,250

“新潟の春”満載の御膳です。

桜ごぜん

3/1(月)～4/30(金) 11:30～14:30

[口取り] 桜花豆腐 グリーンピース餡、
うるい ぼたるいか酢味噌和え、
えび 落味噌焼き 他
[お造り] お刺身重ね盛り
[蒸し物] 鯖、たけのこ、人参の蒸しもの わかめ餡
[食事] (3月)ミニちらし寿司 香の物／吸い物
(4月)筍御飯／香の物／吸い物
[水果子] 果物、桜餅

¥3,000 プレミアム会員 ¥2,700

天ぷらも! 鉄板焼きステーキも! 楽しめる
人気の和食ランチです。

や彦ランチコース

3/1(月)～4/30(金) 11:30～14:30

[先付] 桜胡麻豆腐 海老添え、
うるいと白魚の和え物
[お造り] お刺身四種重ね盛り
[揚げ物] 天ぷら盛り合わせ
[強肴] 国産牛一口ステーキ
[食事] 新潟県産コシヒカリ使用 ちらし寿司
のど黒炙り焼き添え
[お椀] 若布と筍のお清まし
[水果子] 果物

¥5,100 プレミアム会員 ¥4,590

3F

鉄板焼

さざんか

ホームページ
からもご予約
いただけます。

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)

さざんかお祝いコース

3/1(月)～4/30(金)
11:30～14:30／17:30～20:30

●先付 蛸柔らか煮 鯛酢の物 コンソメジュレ
●刻み野菜 クラゲ添え
●海老 エッグヨークハーブソース または ガーリックシュリンプ
●焼き野菜5種
●黒毛和牛ステーキ フィレ100g または サーロイン120g
●ガーリックライス／香の物／味噌椀
●デザート

¥12,500 プレミアム会員 ¥11,250

※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。

3F

ティララウンジ

ラ・しなの

異代橋の見えるティララウンジ

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

おすすめデザート

3/1(月)～
11:00～17:30 (土・日・祝は10:30より)

① 越後姫とリュバープのパフェ
¥1,600 プレミアム会員 ¥1,440

② 越後姫とライム風味ホワイトチョコ
クリームのタルトレット
¥1,200 プレミアム会員 ¥1,080

③ 香り豊かなバニラアイスと越後姫の
クリスピーミルフィーユ
¥1,200 プレミアム会員 ¥1,080



おすすめメニュー

3/1(月)～ 11:00～17:30 (土・日・祝は10:30より)

●グリーンアスパラガスとグリル野菜の …… ¥1,700 プレミアム会員 ¥1,530
ベジタブルカレー

●スモークサーモンとクリームチーズ、 …… ¥1,380 プレミアム会員 ¥1,242
レーズンのベーグルサンドイッチ

3F

バー

エジンバラ

Bar Edinburgh

営業時間／17:30～22:00

3・4月のおすすめカクテル
3/1(月)～4/30(金) 17:30～22:00

① いちごのフローズン・ダイキリ …… ¥1,660 (¥1,494)
ラムベースにいちごの瑞々しさが際立つさわやかなカクテル。

② いちごのミルクスムージー …… ¥1,660 (¥1,494)
いちごミルクをスムージースタイルで、ノンアルコールでもご用意できます。

③ いちごのシャンパンカクテル …… ¥2,160 (¥1,944)
いちごの甘さとシャンパンのほのかな酸味が織りなすおすすめ一杯。
※()内はプレミアム会員価格

〈ご案内〉

レストラン 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。
皆様のご理解を賜りますようお願い申し上げます。

応援しよう、ノイズム
その創造力と身体表現に浸る

絶やさない、
新潟の
おもてなし



Photo 村井 勇

Noizum

ノイズム・カンパニー・ニイガタ

「新潟から世界へ!」金森 穰氏率いる国内唯一の公共劇場専属舞踊団「ノイズム」。その作品とトークそしてお料理をまるごと楽しめるひとときを。

日 付 2021年3月21日(日)
会 場 ホテルオークラ新潟
4階コンチネンタル(全)
受 付 11:30~
開 演 12:00~13:15 (お食事)
13:15~13:30 (休憩)
13:30~14:30 (公演)



Noism芸術監督
金森 穰

Photo 篠山紀信

ご料金 ¥12,000 ※One Harmony会員割引ほかの適用はございません。
(お料理・フリードリンク・公演鑑賞料・サービス料・消費税込み)

★中・高生20名様をノイズム公演のみ、抽選でご招待! お申し込みはお電話で。

主催: ホテルオークラ新潟 協賛: 新潟観光コンベンション協会

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)



3F 和食や彦 お花見 行楽弁当

3/6(土)~4/25(日) 3日前の18時までにご予約ください 定休日/毎週水曜・木曜
お渡し時間/11:30~14:30 17:00~18:00

- 一段「華」 ¥2,000 ● 二段「宴」 ¥3,500 (一日限定50個)
- 天重 ¥2,000 ● 黄金豚ヒレカツ弁当 ¥2,500
- ステーキ弁当 ¥3,500 (一日限定20個)

ご予約・お問い合わせ 和食や彦(直通) TEL 025-224-6130



ホテルオークラ新潟 宅配弁当

3/1(月)~5/31(月) 3日前の18時までにご予約ください

配達区域/新潟市中央区・西区・東区・江南区

配達時間/11:30~13:00 16:00~17:30 ※5個より承ります。

- 一段「華」(和食) ¥2,000 (数量限定) ● 二段「宴」(和食) ¥3,500 (数量限定)
- ローストビーフ&ハンバーグ弁当(洋食) ¥2,700
- 贅沢二段弁当(和食) ¥4,500 (数量限定) ※和食弁当は水曜・木曜予約不可。

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)



※イベント商品につき各種割引は適用外となります。



One Harmony One Harmony ポイントでお支払い「Pay by Pointsキャンペーン」

One Harmonyポイントをご宿泊、レストランでのご精算時にご利用いただける「Pay by Point」。3/31(水)までの期間、通常よりお得に交換いただけます。この機会に是非ご利用ください。(通常400ポイント=500円分のところ、350ポイント=500円)



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



春色御膳

3/1(月)~4/30(金)

ランチ ¥4,300

ディナー ¥4,600

ランチは
300円お得です



※写真はイメージです

[前菜] タコ桜煮、竹の子土佐煮

[三点盛り] 鮪、本日のおすすめ白身お造り、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、バイ貝、穴子

[お椀] メカブ汁 [甘味] 本日のおすすめデザート ※他にもメニュー取り揃えております。



〈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。