



PARTY PLAN

ホテルオークラ新潟で叶う
美しいさに安心を添えてご提供するパーティープラン
2020年9月1日～10月31日まで

コース

◆7,700円プラン ◆8,800円プラン ◆11,000円プラン
＜洋・中折衷＞ ＜和・洋・中折衷＞ ＜和・洋・中折衷＞
◎10名様より承ります。◎お料理は折衷料理にてご用意いたします。
上記のほか、ご予算に応じてメニューをお作りいたします。
お気軽にご相談ください。

お飲物

◆2時間フリードリンク
(ビール・ワイン(赤・白)・チューハイ・焼酎(麦・芋)
ウイスキー・日本酒・ノンアルコールビール・ソフトドリンク)

特典

◆30名様以上
ホテルハウスワイン1本プレゼント(赤or白)

メニュー例 8,800円プラン

＜和食 洋食 中国料理の折衷料理＞

- ・和食前菜盛り合せ(和)
- ・二種蒸し点心(中)
- ・鶏肉の唐揚げ 葱生姜ソース(中)
- ・白身魚の香草フォンダンのせ焼き茄子とリゾット添え
トマトソースの味わい(洋)
- ・ローストビーフと牛肉煮込みのハーモニー 赤ワイン
風味のソース(洋)
- ・十日町蕎麦 薬味添え(和)
- ・デザート(洋)

安全安心の

「新しいホテル宴会様式」にご協力ください

ホテルの感染防止対策

- ・会場はゆとりのあるレイアウトで3密を回避いたします。
- ・開場前に場内の換気と備品の消毒を行います。
- ・サービススタッフは全員マスクを着用しております
- ・お料理とお飲み物はホテルスタッフがサービスいたします。
- ・食品衛生管理においては定期的に委託業社へ調査を依頼しております。



食事中以外の
マスクの着用



受付時の検温
予約名簿管理



入退場時の
アルコール消毒



ソーシャル
ディスタンスの
励行



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)

<http://www.okura-niigata.co.jp>

上記料金には消費税・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。

ご予約お問い合わせ

ホテルオークラ新潟 営業部

TEL 025-224-6166