

ホテルオークラ新潟

—新しいホテル宴会様式で  
お迎えいたします。—

# 忘・新年会プラン

2020  
11.1 (日)  
▼  
2021  
2.28 (日)

※写真はイメージです

## 7,700円プラン

洋・中折衷

10名様以上より承ります

- ◆オードブルの盛り合わせ  
三種の味わい (洋)
- ◆牛ミンチと卵のトロみスープ (中)
- ◆鶏肉の唐揚げ 生姜ソース (中)
- ◆白身魚のパン粉焼き 紫蘇の香り  
野菜ピラフ添え トマトの味わい (洋)
- ◆ポークのロースト 胡麻風味  
マッシュポテトと温野菜添え (洋)
- ◆蓮の葉ちまき (中)
- ◆デザート (洋)

## 8,800円プラン

和・洋・中折衷

10名様以上より承ります

- ◆和食前菜 寄せ豆腐 鰯唐揚げ  
水菜と鯛の卸しポン酢掛け (和)
- ◆棒棒鶏 (中)
- ◆二種蒸し点心 (中)
- ◆海老のムースを詰めた舌平目の  
香草フォンダンのせ焼き (洋)
- ◆牛肉ロースト、ビーフシチュー、  
煮込み大根のアンサンプル  
赤ワイン風味のソース (洋)
- ◆食事 冷やしうどん 薬味添え (和)
- ◆デザート (洋)

## 11,000円プラン

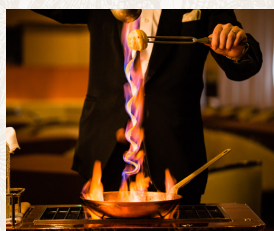
和・洋・中折衷

10名様以上より承ります

- ◆イタリア産生ハムと  
ヨーグルトムースのハーモニーを  
バルサミコのアクセントで (洋)
- ◆和食前菜盛り合わせ  
つぶ貝と茸の炒め物 湯葉鼈甲餡掛け  
鮫鰯唐揚げ (和)
- ◆お造り 刺身いろいろ重ね盛り (和)
- ◆二種蒸し点心 (中)
- ◆海老のチリソース煮 (中)
- ◆牛サーロインのロースト 茸と木の実のせ  
神楽南蛮みそ風味の二色ソース (洋)
- ◆食事 十日町そば 薬味添え
- ◆デザート (洋)

## 2時間フリードリンク

- ・瓶ビール
- ・ワイン (赤・白)
- ・ウィスキー
- ・日本酒
- ・チューハイ (レモン、ライム、巨峰、グレープフルーツ)
- ・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク (ウーロン茶、緑茶、オレンジジュース、クランベリージュース)



## オプションメニュー

### 【和食】

- ◆焼きおにぎり茶漬け・・・800円
- ◆稲庭うどん・・・900円
- ◆海老天ぶら(1本)・・・300円
- ◆2種蒸し点心・・・400円
- ◆北京ダック(1本)・・・1,000円
- ◆鶏肉の唐揚げ 油淋鶏・・・500円

### 【洋食】

- ◆塩麴でマリネした八海サーモンの杉板のせ焼き・・・800円
- ◆パエリア バレンシア風・・・700円
- ◆ビーフシチューと茸のパイ包み焼き・・・1,000円
- ◆鉄板焼き (ステーキ又はシーフード)・・・1,600円

### 【デザート】

- ◆デザートビュッフェ(20人前)・・・22,000円
- ◆炎のデザート“フルーツジュビレ”・・・800円
- ◆杏仁豆腐・・・400円

※表記料金には税・サービス料が含まれております。

## GOTOトラベル 忘・新年会プラン限定 会食 & 宿泊プラン

プラン内容 ※8名様以上より承ります。

ご宿泊 (1泊朝食付) + ご会食 (洋食or洋中折衷、2時間フリードリンク付)

料 金

1名様 16,500円 **GoToトラベル 10,725円 35%OFF!**

さらに! 地域共通クーポンが **2,000円** ついてくる! (お1名様)

期 間

2020年12月1日～2021年1月31日まで

※地域共通クーポンはお料理のグレードアップ料金にもご利用いただけます。  
※ご宿泊のお部屋はシングルorツインorトリプルをお選びください。  
すべて同料金で承ります。



## 二次会のご案内

バー エジンバラ  
**Bar Edinburgh**

二次会プラン  
1名様 **3,000円**  
**2時間飲み放題**

お料理

パケットトースト、ポップコーン、ミックスナッツ

ドリンク

瓶ビール、ウィスキー、ワイン (赤白)、焼酎、カクテル、ソフトドリンク

◆営業時間  
17:30～22:00  
◆ご予約・お問い合わせ  
直通TEL205-224-6168



※席数20席

## 安心安全の「新しいホテル宴会様式」にご協力ください



ホテルの  
感染予防  
対策

- ・会場はゆとりあるレイアウトで3密を回避いたします。
- ・お席には飛沫防止用透明アクリル板を設置します。
- ・開場前に場内の換気と微震の消毒を行います。
- ・サービススタッフは全員マスクを着用しております。
- ・お料理とお飲物はホテルスタッフがサービスいたします。

## 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  
TEL025-224-6111(代)  
<http://www.okura-niigat.co.jp>

・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かかりにお申し付けください。  
・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

**025-224-6166**

