

松茸

贅沢な秋の香りいっぱい。
や彦の松茸料理を
存分にお楽しみください。

3F

和食

や彦

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)

釜蓋を外すと立ち上る香りが絶品！
松茸釜御膳

9/3(金)～10/31(日)
11:30～14:30／17:30～20:30

【小鉢】ほうれん草とかきのもとのお浸し

【口取り】お造り二種
湯葉 鼈甲餡掛け
舞茸の天ぶらのっぺ

【吸物】松茸土瓶蒸し
【焼物】さんま塩焼き
【食事】新潟県産コシヒカリ
松茸釜ご飯、
味噌椀、香の物

【デザート】果物

¥4,300 **プレミアム会員** ¥3,870

※「松茸釜ご飯」は一釜ずつ丁寧に炊きあげますので20分ほどお時間がかかります。



秋の味覚「松茸」を存分に楽しめます。

松茸コース

9/3(金)～10/31(日)
17:30～20:30

【先付】焼き松茸とかきのもとのお浸し カニ添え

【口取り】南蛮海老の昆布め
長葱豆腐
舞茸の天ぶら
さんまの生姜煮

【吸物】松茸土瓶蒸し
【お造り】平目の薄作り
【蒸し物】のど黒と松茸の蒸しもの
かぶら餡と共に

【強肴】焼き松茸 牛肉巻き 朴葉にて

【食事】新潟県産コシヒカリ
松茸釜ご飯、
味噌椀、香の物
【デザート】果物

¥12,500 **プレミアム会員** ¥11,250

※「松茸釜ご飯」は一釜ずつ丁寧に炊きあげますので20分ほどお時間がかかります。



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。

**彩食健美ランチ
～秋の実り～**

9/3(金)～10/31(日) 11:30～14:30

【口取り】かきのもと、きのこのお浸し

さんまの生姜煮
南蛮海老の昆布め
かぼちゃの鶏そぼろ餡掛け 他

【煮物】白身魚と野菜の湯葉蒸し 鼈甲餡掛け

【食事】9月…鮭・いくらご飯、味噌椀、香の物
10月…栗ご飯、味噌椀、香の物

【デザート】プリン

¥2,800 **プレミアム会員** ¥2,520

新型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 **桃花源**
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)



※こちらは「鳳凰コース」の写真です。

趣向を凝らしたふかひれ料理の数々をお楽しみください。

9/1(水)～10/31(日) 11:30～14:30／17:30～20:30

ふかひれコース「鳳凰」

●桃花源個々盛り前菜 ●龍崗鶏(ろんこんかい)とふかひれ姿蒸しスープ
●北京ダック ●ふかひれと海老のネットライスペーパー揚げ
●白身魚と豆腐の蒸しもの ふかひれあんかけ
●ふかひれ入り手羽の中国黒味噌炒め ●ふかひれの煮込みそば
●二種デザート盛り

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

ふかひれコース「朱雀」

●桃花源個々盛り前菜 ●ふかひれのとろみスープ
●ふかひれ入り蒸し餃子 ●ふかひれ入り小籠包 ●ふかひれの卵白炒め
●牛アキレス腱の醤油煮込みあんかけご飯
●タピオカ入りココナッツミルクゼリー

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

ちょっとリッチでお得なランチ。

桃宝ランチ<プレミアム>

9/1(水)～10/31(日)
11:30～14:30

●個々盛り前菜

●蟹の卵入りふかひれスープ または
ふかひれの醤油煮込みスープ

●小籠包

●ふかひれ入り蒸し餃子

●豚肉とキクラゲの細切り炒め

●有頭海老のチリソース煮 おこげ添え

●蒸し鶏入りつゆそば

●フルーツ入り杏仁豆腐

¥5,100 **プレミアム会員** ¥4,590



五感
ふかひれに
酔う

ロビー階 バイクング
レストラン **つばき**

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)

ホームページからも
ご予約いただけます。



**9月 シャインマスカットと
おいものスイーツ
& ランチバイキング**

9/1(水)～9/30(木)

平日 11:30～14:00 土日祝 11:30～15:00
(最終入店13:30／90分間制限)

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

3密を避ける為、時間差を設けてご入店いただいております。



Food 【実演】ハーブ香る 白身魚のパピヨット

- オードブル ●トラウトサーモンのロースト きのごソース
- かぼちゃのニョッキとシーフードのグラタン
- 藻塩ヨーグルトでマリネした鶏肉のソテー
- 豚肉のロースト スパイス風味 ●牛肉のプレゼ イチジクのアクセント
- さつまいもと栗のソテー フォレストイエール風
- サラダ ●スープ ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

Sweets

- いもジェンヌのアップルパイ ●さつまいものイタリアンプリン
- イチジクのクラシックタルト ●シャインマスカットとぶどうのネイキッドショートケーキ
- 村上抹茶クリームロール ●ヴェリーヌカンスマロン



土日祝限定タイムサービススイーツ
焼きいものキャラメリゼ
パナライスクリームを添えて
※12:30より順次ご案内いたします。お一人様一つ。



**10月 ハロウィンの装いで彩られた
遊び心満載のスイーツモンスターが登場！**

ハロウィン スイーツ&ランチバイキング

10/1(金)～10/31(日) 平日 11:30～14:00 土日 11:30～15:00
(最終入店13:30／90分間制限)

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

(土・日)¥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

3密を避ける為、時間差を設けてご入店いただいております。



FOOD 【実演】にいがた和牛入りハンバーグステーキ ジャック・オー・ランタン

- オードブル ●青魚の香草パン粉焼き ●白身魚のソテー クランベリーのコブウェブ飾り
- 豚肉のロースト オレンジ風味 ●鶏肉のソテー ディアブルソース
- ジャガイモと挽肉のミラグラタン ●かぼちゃとクルミのパイ ●サラダ ●スープ
- スパゲティ ●カレー ●フルーツ



SWEETS

- ジャック・オー・ランタンのシフォンケーキ ●スパイダーブラウニーケーキ
- 魔女のお気に入り“ムースカフェ・マロン” ●紫芋のモンスターモンブラン
- 黒ねこチョコムース ●巨峰のコンポートとフロマージュブランクリーム

土日限定タイムサービススイーツ
暗黒のクレームブリュレ 炎のシャーベット添え

※12:30より順次ご案内いたします。お一人様一つ。

※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 鉄板焼 **せぎん**

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)

新発田牛コース ～新ブランド新発田牛を応援！～

9/3(金)～10/31(日)
11:30～14:30 / 17:30～20:30

- 鮭の酒浸し入りサーモンムース
いくら 蓮根マリネ
- 秋茄子のソテーとフォアグラの
ハーモニー サラダ添え
- のどぐろ、松茸のワイン蒸し
酢橘添え
- 新潟県産ブランド牛
新発田牛のステーキ
フィレ100g または サーロイン120g
- きのこソテー
- 白御飯／香の物／味噌焼
- 秋のデザート フルーツ添え

¥13,000 プレミアム会員 ¥11,700



3F ティーラウンジ **La Shinano** 萬代橋の見えるティーラウンジ

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

9/1(水)～11/30(火) 11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

- ① 和栗のモンブラン風リコッタパンケーキ
¥1,400 プレミアム会員 ¥1,260
- ② シャインマスカットと季節のぶどうパフェ
¥1,600 プレミアム会員 ¥1,440
- ③ キャラメルアップルパイ クルミのアイスクリーム添え
¥1,200 プレミアム会員 ¥1,080

おすすめメニュー

9/1(水)～11/30(火)
11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

- 茄子と根菜の焼き野菜カレー
¥1,800 プレミアム会員 ¥1,620
- きのこ生ハムのフォカッチャピザ
¥1,280 プレミアム会員 ¥1,152




予約限定 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 10/1(金)～11/21(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] コーンスープ
[水菓子] バニラアイス

◆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] コーンスープ [水菓子] バニラアイス

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] 杉板焼き一ロステーキ 舞茸の天ぷら / 菊蕪甘酢 / 揚げ銀杏 [煮物] 萩饅頭 / カニ餡掛け
[酢の物] 南蛮海老の昆布ダレ [食事] 新潟県産新米コシヒカリ さつま芋ご飯 / 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(小鯛焼き含みません) ¥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
10/1(金)～11/21(日) 11:30～14:30

七五三コース
¥6,000 プレミアム会員 ¥5,400

- 桃花林個々盛り前菜 ● 蟹肉入りふかひれスープ
- 焼売 ● ふかひれ入り蒸し餃子
- 海老ミンチのネットライスペーパー包み揚げ
- 小海老と青菜の炒め ● 豚肉角切り味噌煮込み
- 白身魚のチリソース煮 ● 高菜炒飯 ● 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

Bridal fair ブライダルフェア

ホテル最上階を貸切に
試食×絶景ロケ×安心空間体感フェア
毎週日曜日 11:00 / 15:00

スイートルームを貸切に
少人数・上質ラグジュアリーW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

9/3(金)～10/31(日)

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。

※写真はイメージです

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。