

スターライト  
*Starlight*  
*Christmas Dinner 2021*

**L'ESPOIR - 希望 - !**

アーティストが贈るスターライト希望のXmasディナー



15F スターライト *Starlight*

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166 (営業部直通)



- ホテルオークラ新潟館内レストランでご利用できます。
- クリスマス、おせちなどのテイクアウト商品にもご利用可能です。

*Hotel Okura*  
NIIGATA

SNSで  
情報発信中





15F スターライト *Starlight* 開催日時/12/24(金) 19:00~21:00 (受付18:30)、12/25(土) 2部制 1部 17:30~19:30 (受付17:00) / 2部 20:30~22:30 (受付20:00)  
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166 (営業部直通) 受付時間/平日9:00~18:00、土日祝9:00~17:00

**L'ESPOIR -希望-! アーティストが贈るスターライト希望のXmasディナー2021** ご予約制

12/24 (金) 19:00~21:00 (受付18:30) 12/25 (土) 【1部】17:30~19:30 (受付17:00) 【2部】20:30~22:30 (受付20:00)



- ★アミューズ トップスターに見立てたフォアグラとマンゴーのテリーヌに雪ひかりポークの発酵熟成生ハムとフランポワーズを添えて
- ★佐渡産真鯛マリネ、カリフラワームース、キャビアのアンサンブルに南蛮海老と彩り野菜で奏でるイルミネーションの輝き
- ★香り高い作り立てのコンソメスープ オーナメントボールに見立てた野菜とタピオカを浮かべて
- ★オマール海老とホタテ貝のグラタン リゾット添え ナンチュアソースとハーブオイルでクリスマスの色合い
- ★克蘭ベリーシャーベット
- ★新潟県産牛フィレ肉のソテー 茸のムースとトリュフ添え ボンムゴフレットと彩り野菜でノエルの飾り 赤ワインソースの味わい ~フランベサーブ~
- ★クリスマスツリーに見立てたモンブランに越後姫のアイスクリームとフルーツを添えて
- ★コーヒーと小菓子 ★パンとバター

¥20,000 ※特別イベントの為、One Harmonyポイントの付与・プレミアムセレクション特典等、各種割引の対象外とさせていただきます。

**ARTIST PROFILE**



**渡辺 優子**  
長岡市出身。ノーマルフルートの他、珍しいバスフルートの演奏で、ピアノ、キーボード、ギターとの共演やジャズトリオ、ジャズバンド、ポップス系のバンド等と県内外で多数共演。自主ライブのほかイベント、ライブ出演、また、長岡市の「平和の森コンサート」「慰霊の花火と調べ」にレギュラー出演する。新潟クラシックストリートには第1回より連続出演、新潟ジャズストリートにも出演するなど、ジャンルを超えた幅広い演奏活動を行っている。



**寺田 正彦**  
ピアニスト、作曲家、編曲家、プロデューサー。学生時代にHangRaijiでプロデューサー。その後、長瀬剛、大地真央、ダイヤモンドユカイ、Toshi (XJapan)、ピンクレディなど国内アーティストのコンサート・サポートに携わる。海外でも、アース・ウィンド&ファイアー、ルーファス、マイケル・ジャクソン・バンド、サードワールド、アズダ、スライ&ロビー、フランニューヘヴィーズ等のメンバーと共演するなど、幅広い音楽に精通。

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】平日11:30~14:00 土日祝11:30~15:00 3密を避ける為、時間差を設けてご来店いただけます。  
定休日/なし ホームページからもご予約いただけます。 3密を避ける為、時間差を設けてご来店いただけます。



大人気企画! **ヤスダヨーグルト** *Sweet Okura* NIIGATA  
**ヤスダヨーグルト スイーツ & ランチバイキング**  
平日 11:30~14:00  
11/1(月)~30(火) 土日祝 11:30~15:00 (土日祝 90分間制限 最終入店13:30)

- Food** 【実演】有頭海老と帆立貝のソテー 海老バターのアクセント
- オードブル ●海老のペニエ ターメリックマヨネーズソース ●白身魚のソテー アサリ入りトマトソース ●鶏もも肉のソテー クリームチーズソース ●豚肉とハーブのコンフィ マスタードソース ●ハッシュドビーフ ●じゃがいもと茄子のモッツアレラチーズグラタン ほか
  - Sweets**
  - ヤスダヨーグルトのフルーツミルクレープ ●発酵バターのカレーパスタ ●りんごと洋梨のヤスダヨーグルトクラフティ ●クリームチーズのテリーヌ ●いちごとヤスダヨーグルトのムース ●ヤスダヨーグルトのパンナコッタとはちみつレモンゼリー
  - 【土日祝限定タイムサービススイーツ】  
ヤスタピュアミルクソフトのシューアイス  
※12:30より順次ご案内します。お一人様一つ



**サーロインステーキ & ローストチキン ランチバイキング**  
12/1(水)~2022.1/3(月)  
平日 11:30~14:00 土日祝 11:30~15:00 (土日祝 90分間制限 最終入店13:30)  
1/3(月)は90分間制限とさせていただきます。

**Food** 【実演】サーロインステーキ ステーキソース

- オードブル ●トラウトサーモンのソテー りんごのクリームソース ノルマンディー風 ●魚介類のグイヤーベス ●ポークのミラノ風カツレツ トマトソース ●ローストチキン オレンジソース ●ミートソースのラザニア ●お肉と野菜の煮込み ボトフ仕立て ほか
- Sweets**
- ショートケーキ ●洋梨のタルト ●チェリークラフティ ●ガトーショコラ ●チーズケーキ ●パリプレスト
- 【土日限定スイーツ】  
●いちごとフロマーシェヨーグルトのムース ●ブッシュ・ド・ノエル  
※12:30よりご案内します。

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

3F 和食 *やま*  
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)



**新潟の食を伝えよう! 新潟応援会席**

- 10/16(土)~11/30(火)  
11:30~14:30 / 17:30~20:30
- 新潟清酒3種付(北雪・越乃寒梅・八海山) 雪下になじんミックスジュースもご用意しております。
- 【先付】新潟県産やわ肌葱豆腐 蒸し鮑添え
- 【お造り】新潟沖 ハタ 南蛮海老  
【揚物】津南産舞茸、アオリイカ、新潟県産れんこんの天ぷら
- 【秋の彩り酒肴盛り】  
新潟県産かきのもと 青菜のお浸し  
新潟沖平目龍皮昆布巻き  
新潟沖鯛の煮つけ/柳カレイ一夜干し  
五泉の里芋田楽味噌焼き
- 【煮物】新潟県産牛の味噌煮込み  
【食事】新米 魚沼産コシヒカリ白御飯  
村上産いくらの醤油漬け 蟹汁/香の物
- 【水菓子】果物
- ¥10,000 **プレミアム会員** ¥9,000

〈景品例〉新潟清酒、新潟米新之助、にいがた和牛、水産品など

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。

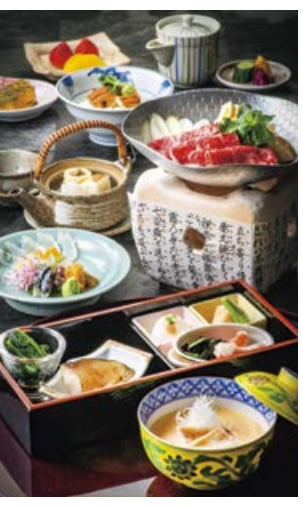
**彩食健美ランチ~温もり~**

- 11/1(月)~12/28(火)  
11:30~14:30
- 【口取り】炙りふぐと青菜の和えもの あんこう唐揚げ 湯葉、長芋 鱈甲揚げ カジキの甘酢揚げ 他4品
- 【煮物】黄金豚のみぞれレモン鍋  
【食事】トラウトサーモン寿司、いくら軍艦 味噌椀
- 【デザート】はちみつムース
- ¥2,800 **プレミアム会員** ¥2,520



**ふぐ、すっぽん、のど黒 そして牛すきも!! 山海至福コース**

- 12/3(金)~12/28(火)  
11:30~14:30 / 17:30~20:30
- 【先付】ふぐの煮凝り  
【お吸い物】すっぽん入り土瓶蒸し  
【お造り】ふぐの薄造り メサバウに  
【蒸し物】のど黒入り茶碗蒸し  
【盛り込み】真鯛白子、ふぐのから揚げ カニ酢、アスパラ菜の浸し 銀鱈の味噌漬
- 【強肴】国産牛すき煮  
【食事】新潟県産コシヒカリ白御飯 うな茶/香の物
- 【水菓子】果物
- ¥12,500 **プレミアム会員** ¥11,250



〈鉄板焼き“さざんか”営業変更のご案内〉  
2021年10月1日(金)より当分の間、ランチタイム:休業させていただきます。ディナータイム:予約制での営業とさせていただきます。恐れ入りますが、ご利用日の3日前までにご予約ください。ご不便をお掛け致しますこと深くお詫び申し上げます。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

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)



**土鍋**  
DONABE

- 絶品のスープ 旨味増す素材!
- 土鍋単品料理**  
11/3(水・祝)~  
11:30~14:30 / 17:30~20:30
- ◆鶏白湯鍋
  - ◆赤魚鯛のXO醤鍋
  - ◆有頭海老と大根の酒粕鍋
  - ◆豆鼓麻婆豆腐鍋
- 各 ¥2,520 **プレミアム会員** ¥2,268
- ◆ズワイ蟹の麻辣卵とじ鍋
- ¥3,000 **プレミアム会員** ¥2,700



**旬の魚や、ふかひれ、和牛を味わう 温食コース**

- 11/3(水・祝)~12/26(日)  
11:30~14:30 / 17:30~20:30
- 桃花源個室盛り前菜
  - 五目入りふかひれスープ
  - 鳥賊ミンチと筍のライスペーパー 包み揚げ
  - 和牛ときのこのオイスターソース炒め
  - 赤魚鯛のXO醤鍋
  - 海老トーストのマヨネーズソース
  - ちまき
  - デザート
- ¥10,600 **プレミアム会員** ¥9,540  
※2名様より承ります。





Hotel Okura NIIGATA ご予約制

# Christmas Cake 2021

【特典】事前決済5%割引 詳しくはホームページをご覧ください。 ※12/15(水)までにご予約をお願いいたします。

お渡し期間 **12/18(土)～12/25(土)** ※お渡し時間 11:30～19:00

～ホテルパティシエからの贈り物～



**クリスマス デコレーションケーキ  
～ホワイトクリスマス～**  
(15cm) ¥4,500



**越後姫のフレジエ**  
(16cm) ¥7,800  
(20個限定)



**クリスマス  
モンブラン**  
(15cm) ¥4,400



**グランクリュ**  
(18cm) ¥4,900

**すてきなファミリークリスマスにホテルの味わいを**

クリスマスパーティーセット (4人前) ¥15,000

- ローストチキン フライドポテト彩野菜添え ●にいがた和牛とひかりボークのテリヤキハンバーグ ●コーンマヨネーズフォカッチャピザ ●シュリンプリアクリスマスカラー ●コールドローストビーフとペッパーボークの盛り合わせ ●合鴨ときのこのパイ包み焼き ●スモークトラウトサーモンレモン添え ●クリスマスデコレーションケーキ(15cm) ●マンゴープリン 他8品

〈単品オーダーも承ります〉  
ローストチキン(4人前) ¥3,500 ※ハンバーグは含みません。

※12/15(水)までにご予約をお願いいたします。 ※数に限りがございますので、ご予約はお早めをお願いいたします。  
※各種割引対象外とさせていただきます。 ※写真はすべてイメージです。

お申し込み・お問い合わせ **バイキングレストラン「つばき」 TEL 025-224-6167 (直通)**

～伝統の技と祝賀の心を込めて～ ご予約制

# おせち料理

ご予約期間：12月26日(日)まで

- 数に限りがございますので、ご予約はお早めをお願いいたします。
- 宅配便の場合：**12/31(金)**にお届けいたします。【お届け可能地域：新潟県内】別途送料500円頂戴します。
- 各種割引対象外とさせていただきます。
- ホテルにてお引き取りの場合：**12/31(金)**にお申し込みのレストランでお渡しいたします。通常料金より500円引きとさせていただきます。

**和食** お申し込み・お問い合わせ  
和食「や彦」 TEL 025-224-6130 (直通)



三段重(4～5人前)  
¥40,000



二段重(3～4人前)  
¥30,000



一段重(2人前)  
¥17,000

**中国料理** お申し込み・お問い合わせ  
中国料理「桃花源」 TEL 025-224-6150 (直通)



二段重(3～4人前)  
¥35,000



一段重(2人前)  
¥17,000

**和洋中折衷** お申し込み・お問い合わせ  
バイキングレストラン「つばき」 TEL 025-224-6167 (直通)



折衷 三段重(4～5人前)  
¥50,000



折衷 二段重(3～4人前)  
¥35,000



折衷 一段重(2～3人前)  
¥20,000

ご予約制

## 年末オードブルセット

一年を美味しく締めると大晦日。  
ホテルオークラ新潟こだわりのオードブルで豪華に。

¥15,000 (4人前) 限定50台

お渡し日 **12/31(金)** ※12/26(日)までにご予約ください。  
※各種割引対象外とさせていただきます。

お申し込み・お問い合わせ **バイキングレストラン「つばき」 TEL 025-224-6167 (直通)**



## Bridal fair ブライダルフェア

ホテルステイを体感・1組限定  
**無料宿泊付きプレミアム相談会**  
毎日開催 10:00/14:00

家族6名～の挙式+食事会  
**シンプルプランあり 少人数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

## 雪はな御膳

11/1(月)～12/31(金)  
ランチ ¥4,300  
ディナー ¥4,600

ランチは300円お得です

〔前菜2点〕 子持ち昆布、カニみそ  
〔3点盛り〕 まぐろと本日のおすすめ白身、のどぐろ塩焼き、あん肝酢味噌  
〔台物〕 村上牛焼きしゃぶ

〔寿司5貫〕 中トロ、本日のおすすめ白身、南蛮海老、バイ貝、穴子  
〔お椀〕 あおさ汁  
〔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。

〈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](http://www.tomizushi.com)