

OKURA PRESS

vol.227
2022 Jan. - Feb.

1・2

令和四年 壬寅

みずのえとら

新潟ならではの特別なおもてなしで、
お客様の記憶に残るホテルでありたい。
ホテルオークラ新潟 初春の願いです。



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)

SNSで
情報発信中

Hotel Okura
NIIGATA



3F 和食 や 考
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)

華やき会席

1/1(土・祝)～2/28(月)

11:30～14:30 / 17:30～20:30

- [前 菜] アスパラ菜、海老
黄身クリーム掛け／
合鴨和風ロースト
他3品
- [吸い物] 清まし仕立て
(海老、鯛、筍、若芽、
木の芽)
- [お造り] 三種盛り合わせ
[焼き物] ロブスター雲丹焼き
[蒸し物] のど黒変わり蒸し
[強 肴] 国産牛ミニステーキ
焼き野菜添え
- [食 事] 蟹、蒸し鮑、いくら御飯
香の物／味噌椀
- [水菓子] 果物

¥12,500 プレミアム会員 ¥11,250



令和四年の無病息災を祈り、心を込めて
お造りします。

七草粥ごぜん

1/7(金)～1/16(日) 11:30～14:30

¥2,800 プレミアム会員 ¥2,520

選べる! わっぱ飯御膳

1/10(月・祝)～2/28(月)

11:30～14:30 / 17:30～20:30

<ランチメニュー>

[口取り] ふぐの唐揚げ／白胡麻豆腐／
合鴨和風ロースト／玉子焼き
他4品

[選べる わっぱ御飯]

- 鮭・いくらわっぱ飯 ～村上加工いくら使用～
- うなぎわっぱ飯 ～国産うなぎ蒲焼き～
- 魚介(蟹・帆立・海老・のど黒)わっぱ飯

[水菓子] 果物

※ディナーは「お刺身 三種盛り合わせ」と「茶碗蒸し」
がつきます。

ランチ ¥3,950 プレミアム会員 ¥3,555

ディナー ¥5,800 プレミアム会員 ¥5,220

※わっぱ飯はご提供に20分ほどお時間を頂戴します。



色々な旬味を少しずつ
バランスよく味わっていただけます

彩食健美ランチ

～美味しいものを食してホッ～

1/17(月)～2/28(月) 11:30～14:30

[口取り] アスパラ菜 蟹浸し／スモークサーモン入り
生春巻き／ふろふき大根 ゆず味噌／
鰯照り焼き／海老、かぶの塩麹炒め
他3品

[皿 物] 桜味噌入り和風ビーフシチュー

[食 事] 麦ご飯 とろろ添え／味噌椀／香の物

[水菓子] おしるこ 塩昆布

¥2,800 プレミアム会員 ¥2,520



※ディナーのイメージ
写真です。

3F ティーラウンジ ラ・しなの LaShinano 高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) ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6111
定 休 日／なし

おすすめメニュー



～2/28(月)

11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

① シーフードと温野菜の欧風カレー
[サラダ付き]

¥1,800 プレミアム会員 ¥1,620

② チキンとマッシュルーム、
サツマイモ、栗のクリームグラタン
トースト [スープ付き]

¥1,380 プレミアム会員 ¥1,242

冬に食べたい濃厚スイーツ



～2/28(月)

11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

① 濃厚フォンダンショコラ
¥1,200 プレミアム会員 ¥1,080

② 洋梨のキャラメルシナモン
パンケーキ
¥1,200 プレミアム会員 ¥1,080

③ 洋梨とチョコレートの
モンブランパフェ
¥1,600 プレミアム会員 ¥1,440

5,000円以上のお食事でThe Okura Tokyoに宿泊しよう!

レストラン新春お年玉キャンペーン

開催期間 1/1(土・祝)～1/31(月)

ホテル宿泊券やレストランご招待券など
豪華賞品が総勢10組20名様に当たる!!

詳しくは店頭もしくは公式HPにて。

お正月ロビーイベント

開催日 1/1(土・祝)・1/2(日) 2日間 11:00～13:30

箏曲・地歌三絃演奏家 高橋理香先生によるライブ演奏。
新たな一年の始まりを美しい音色でお迎えいたします。

高橋理香プロフィール | 箏曲・地歌三絃演奏家。幼少より箏を始め、古典を
松平美賀・富田清邦、現代邦楽を渡辺泰子各氏に師事。箏・17絃・21絃・
地歌三絃と、箏曲に関わる4種の楽器を演奏する。「日本の美」をテーマに、
和洋問わず様々な楽器と多彩な演奏を展開しながら、日本の楽器のコンサート
を多数企画している。



3F 中国料理 桃花林 とう か りん
営業時間／[昼] 11:30～14:30 [夜] 17:30～20:30 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6150(直通)
定 休 日／毎週月曜・火曜(祝日を除く) ※1/3(月)は営業いたします。 ※1/10(月・祝)は臨時休業とさせていただきます。
※12/29(水)～1/3(月)はランチメニューはお休みいたします。終日グランドメニューでの提供とさせていただきます。



新春の門出に幸福と長寿を願い

福寿コース

1/12(水)～2/27(日)

11:30～14:30 / 17:30～20:30

- 桃花林個々盛り前菜
- ズワイ蟹とふかひれのスープ
- 白身魚の香り揚げクレープ包み
- 牛ヒレ肉と女池菜の炒め
- 蝦夷鮑の中国黒豆味噌蒸し
- ソフトシェルクラブのチリソース
- じゃこと海苔の炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

¥10,600 プレミアム会員 ¥9,540

※2名様より承ります。



ちょっとリッチなランチに桃花林の
本格中国料理をお楽しみください

桃宝ランチ プレミアム

1/5(水)～2/27(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
- 小龍包
- 野菜春巻
- 鮑と彩り野菜の炒め
- 豚肉角切り醤油煮込み
- つゆそば または お粥
- フルーツ入り杏仁豆腐

¥5,100 プレミアム会員 ¥4,590

ロビー階 バイキング レストラン つばき

営業時間／[朝]7:00～10:00(1/3までは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いております。



1月&2月 チョコレートスイーツ&ランチバイキング

平 日11:30～14:00
1/4(火)～2/28(月) 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

French Chefが作るお料理

- 1月 ● 白身魚と豆のトマト煮込み パスク風
● 豚肉と野菜のロースト 香草風味
● いろいろ野菜のアヒージョ
● オードブル ● サラダ ● スパゲティ
● カレー ● フルーツ 他



実 演
[1月] トラウトサーモンと
女池菜のソテー グラタン仕立て
[2月] ローストビーフ
レフォールジャポネソース

- 2月 ● ジャガイモとベーコンのガレット
● ミートボールと野菜のトマト煮込み
● トラウトサーモンのチーズクルート
● オードブル ● サラダ ● スパゲティ
● カレー ● フルーツ 他

ホテルパティシエのSweets

- マルキーズショコラ
- ミルクチョコとパッションフルーツのヴェリーヌ
- クグロフ・ブロンズショコラ ● チョコレートシュークリーム
- ガトーバスクショコラ・キャラメルサレ
- ムースショコラマロン

土日祝限定タイムサービススイーツ

- スモア デザート仕立て ※12:30より順次ご案内します。お一人様一つ



おうちで本格中国料理はいかががでしょうか?

桃花林のテイクアウト

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)
※1/3(月)は営業いたします。 ※1/10(月・祝)は臨時休業とさせていただきます。



- 小海老のチリソース煮(2人前) …… ¥2,340 (¥2,106)
- 牛肉のオイスターソース炒め(2人前) …… ¥3,030 (¥2,727)
- 酢豚(2人前) …… ¥1,860 (¥1,674)
- 五目炒飯(1人前) …… ¥1,240 (¥1,116)
- 小海老入り焼きそば(1人前) …… ¥1,240 (¥1,116) など

年末年始のお食事はホテルオークラ新潟へ

3F 和食 **や彦** ご予約・お問い合わせ
TEL 025-224-6130 (直通)
定休日 / 毎週水曜・木曜 (祝日を除く)

初梅ランチ

新年の幕開けを彩る華やかなランチ

1/1 (土・祝) ~ 1/9 (日) 11:30~14:30

[口取り] 松前漬 / 黒豆 / トラウトサーモン、
帆立のお刺身 / あんこう唐揚げ /
海老の天ぷら 他4品

[蒸し物] 筍と若布の茶碗蒸し

[食事] 国産牛一ロステーキ丼
味噌椀 / 香の物

[水菓子] マンゴープリン

¥4,000 プレミアム会員 ¥3,600



華やぎ会席 ¥12,500 プレミアム会員 ¥11,250

メニューは中面をご確認ください。

3F 中国料理 **桃花林** ご予約・お問い合わせ
TEL 025-224-6150 (直通)
定休日 / 毎週月曜・火曜 (祝日を除く)
※1/3(月)は営業いたします。

年末年始コース

ふかひれの姿煮込み、北京ダック、ロブスター、そして和牛も
おめでたい席にふさわしい逸品料理の数々

12/29 (水) ~ 1/9 (日) 11:30~14:30 / 17:30~20:30

- 桃花林個々盛前菜
- ふかひれの姿煮込み
- 北京ダック、海老のトースト揚げ
- ロブスターとくるみの飴炊きの塩炒め
- 和牛のオイスターソース炒め
- じゃがいもバスケット添え
- 蟹爪と豆腐の蒸しもの 葱醤油ソース
- 貝柱入りおこわ ● フルーツ入り杏仁豆腐

¥12,000 プレミアム会員 ¥10,800

※2名様より承ります。

● 12/29(水)~1/3(月)はランチメニューをお休みいたします。終日グランドメニューでのご提供とさせていただきます。



演歌界の新風

ご予約受付中

丘みどりディナーショー

2022年 **3.13(日)** 《第1部 昼の部》受付 11:30 食事 12:00 ショー 13:30
《第2部 夜の部》受付 16:30 食事 17:00 ショー 18:30

お一人様 / S席 ¥30,000 (¥28,500) A席 ¥28,000 (¥26,600)

※ショー・ディナー・フリードリンク・サービス料・消費税込。 ※()内はプレミアム会員価格です。

【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**

※ホテルオークラ新潟 公式HPでは24時間オンライン予約を受け付けております。

凛とした美しさと
歌唱力で魅せる実力派
新潟初生バンドディナーショー



● 感染予防対策を徹底してお迎えいたします。 ● 感染状況に応じて使用会場やレイアウトを変更する場合がございます。



Bridal fair ブライダルフェア

ゲスト目線でおもてなし体感フェア [試食付]

毎日開催 10:00~ / 15:00~

最短60分 ショートタイム相談会

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



※写真はイメージです

富御膳

1/7 (金) ~ 2/28 (月)

特別価格 通常 ¥4,900 → ¥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。

3F 和食 **や彦**
富寿に膳

〈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。