



Flowers Sweets & Lunch Buffet

ベリーとエディブルフラワーいっぱいのスイーツ&ランチバイキング

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】11:30～14:00

定休日／なし

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)



ホテルオークラ館内レストランで
ご利用いただけます。

ホテルオークラ新潟のレストラン・バー・ティーラウンジは
「にいがた安心なお店応援プロジェクト」の【認証飲食店】です。

Hotel Okura
NIIGATA

SNSで
情報発信中



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
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。



5月 いちごスイーツ&ランチバイキング ～森の中でいちご摘み～



5/1(日)～5/31(火)
平日 11:30～14:00 土日祝 11:30～15:00
(最終入店 13:30 / 90分時間制)
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。

大人(中学生以上) …… (平 日) ¥2,950	プレミアム会員 ¥2,655
(土・日・祝) ¥3,200	プレミアム会員 ¥2,880
小学生 …………… ¥1,850	プレミアム会員 ¥1,665
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

実演
にいがた和牛入り
ハンバーグステーキ



French Chefが作るお料理 ～ブッフェ料理の常識を一新～

●白身魚の香草チーズクルートのせ焼き ●シーフードのソテー 貝のジュとグリーンピースのソース ●新潟県産ハムのロースト 粒マスタードを添えて ●鶏肉のカツレツ ガーリックバターのアクセント ●新じゃがとサルシッチャのポトフ仕立て ●彩り野菜のソテー アンチョビ風味 ●オードブル ●サラダ ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

ホテルパティシエのSweets

●いちごとヨーグルトのムース ●いちごとピスタチオのムース ●ヴェリーヌ・アシッド
●森の切り株ロール ●きのこカップケーキ ●いちごのチーズクラフティ

土日祝限定タイムサービススイーツ

いちごの自家製コンフィチュール入りクレープ バニラアイスといちごソース添え

※12:30より順次ご案内いたします。お一人様一つ。

6月 ベリーとエディブルフラワーいっぱいのスイーツ&ランチバイキング

6/1(水)～6/30(木)
平日 11:30～14:00 土日 11:30～15:00 (最終入店 13:30 / 90分時間制)
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。

大人(中学生以上) …… (平 日) ¥2,950	プレミアム会員 ¥2,655
(土・日) ¥3,200	プレミアム会員 ¥2,880
小学生 …………… ¥1,850	プレミアム会員 ¥1,665
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



実演
シーフードの包み焼き
ハイベスカスの香り
柑橘風味

French Chefが作るお料理 ～美味しさにこだわるブッフェ～

●白身魚のソテー ヴェルモットソース フローラルの飾り ●青魚のフリット トマトプロヴァンスソース
●鶏肉のソテー はちみつ草野の里山の花々とバルサミコのアクセント ●豚肉と白いんげん豆の煮込み カスレ風
●牛肉のプレゼ ブルーベリーソース ●ブロッコリーのアラビアータ
●オードブル ●サラダ ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

ホテルパティシエのSweets

●バラとフルーツのショートケーキ ●ミニヨン・ロゼ ●トランシェ・ヴィオレ ●ヴェリーヌ・ジャンロゼ
●ラバンダー・ピスターチ ●ハイベスカスティーのマチエドニアとクランベリーゼリー

土日限定タイムサービススイーツ

アプリコットのシャーベットとオレンジフラワー風味クリームのマカロンサンド

※12:30より順次ご案内いたします。お一人様一つ。



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。

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。

価格改定のお知らせ

食材の価格上昇につき、5/1(日)よりレストラン商品の価格を改定させていただきます。
誠に心苦しい限りではございますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

3F 中国料理 桃花林

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)

新緑が輝き爽やかな南風が吹く季節
美味しく色づく山の幸、海の幸をお届けします。

5・6月 翡翠コース

5/11(水)～6/30(木)
11:30～14:30 / 17:30～20:30

●桃花林個々盛り前菜
●ふかひれと鶏肉細切りのスープ
●海老の姿揚げ 山椒風味
●鯛と新筍の蒸しもの
●牛肉とニンニクの芽の
オイスターソース炒め
●鮑のクリーム煮
●澄ましスープのつゆそば
●フルーツ入り杏仁豆腐

¥11,000 プレミアム会員 ¥9,900

※2名様より承ります。



ちょっとリッチなランチに

桃宝ランチプレミアム

5/1(日)～6/30(木)
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
●合鴨の燻製 バンズ添え
●腸詰めと青菜の塩炒め
●鶏のごぼう巻き 大根蒸し
●魚介入りあなかけ麺
●デザート

¥5,400 プレミアム会員 ¥4,860

※2名様より承ります。



冷麺の季節がやってきました。

桃花林の冷麺

5/11(水)～8/31(水) 11:30～14:30 / 17:30～20:30

①五目冷麺 ②担々冷麺 ③トマトとパクチーの冷麺 ④くらげと蒸し鶏の冷麺

各 ¥1,900 プレミアム会員 ¥1,710

タレを6種から選びください。
醤油 / トマト / ゴマ / 麻辣 / 豆乳 / 塩レモン

※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 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)

美味しいものを少しずつバランスよく。

5・6月 彩食健美ランチ～野菜のカ～

5/1(日)～6/28(火) 11:30～14:30

[口取り] 魚介ミルフィーユ見立てサラダ

玉葱ドレッシング／
ボイルホタルイカ 酢味噌／
じゅんさい ミントマト吸酢／
グリーンピース寄せ／
玉子焼き／さつまも天ぷら／
さざえガーリックバター焼き／
アスパラのお浸し／
海老、茄子、人参、いんげんの煮物

[煮物] 枝豆真薯 揚げ野菜 煮出し

[食事] 生麦ご飯 / 味噌汁 / 香の物

[デザート] 梅ゼリー 果物添え

¥2,900 プレミアム会員 ¥2,610



ロブスター、うなぎ、黒毛和牛など
魚介もお肉も楽しめる充実の
や彦コース。

や彦コース

5/1(日)～5/31(火)
11:30～14:30 / 17:30～20:30

[先付] アスパラロースト、
海老の和えもの

[吸物] 貝柱スープ仕立て

[お造り] 白身の薄造り / 帆立 /

甘海老

[盛込み] ロブスター木の芽焼き /

さざえガーリックバター焼き /

山北産もずく / 蒸し鮑 /

カニ酢

[蒸し物] 国産うなぎ蒲焼き入り

茶碗蒸し

[強肴] 黒毛和牛一口ステーキ

[食事] 新潟県産コシヒカリ白御飯 /

味噌汁 / 香の物

[水菓子] 果物

¥13,000 プレミアム会員 ¥11,700

お刺身、天ぷら、ステーキと
様々な調理法で鮑の魅力を
ご堪能いただけます。

鮑コース

6/3(金)～6/28(火)
11:30～14:30 / 17:30～20:30

[先付] アスパラロースト、鮑の和えもの

[吸物] すっぽん仕立て

[お造り] 鮑のお刺身 / 甘海老

[盛込み] 国産牛一口ステーキ /

さざえガーリックバター焼き /

山北産もずく / 鮑の天ぷら /

カニ酢

[強肴] 鮑ステーキ 笹川流れの塩添え

[食事] 新潟県産コシヒカリ白御飯

味噌汁 / 香の物

[水菓子] 果物

¥16,000 プレミアム会員 ¥14,400

※天候により産地が変わる場合がございます。



Golden Week

ゴールデンウィークの会食に
おすすめのコースです。



3F 中国料理 **桃花源** ご予約・お問い合わせ
TEL 025-224-6150(直通)

GW限定 選べるランチ ゴールデンウィーク御膳

4/29(金・祝)～5/8(日)

11:30～14:30

- 前菜 (蒸し鶏／くらげ／白菜の甘酢漬け)
- 点心
- お料理

※下記組み合わせより1種類お選び下さい。

- 1 鶏肉と豆腐の煮込み／
小海老のチリソース煮
- 2 五目野菜の煮込み／
白身魚の切り身 甘酢炒め
- 3 豚肉細切りとピーマンの炒め／
小海老のマヨネーズソース
- 4 麻婆豆腐／白身魚と青菜の炒め

- 白飯、スープ、ザーサイ
- デザート

¥2,500 プレミアム会員 ¥2,250



GW限定

ゴールデンウィーク コース

4/29(金・祝)～5/8(日)

11:30～14:30／17:30～20:30

- 桃花源個々盛り前菜
- ふかひれの姿煮込み
卵黄の醤油漬
- 広東式鴨の焼きもの バンズ添え
- 新潟県産アスパラガスと和牛の炒め
- 海老の辛子炒め 春雨蒸し
- ズワイ蟹の爪入りおこわ
- デザート

¥12,600 プレミアム会員 ¥11,340



Bridal fair プライダルフェア

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

毎日開催 10:00～15:00～

家族6名～挙式+食事会

少人数ウェディング相談会

毎日開催 10:00～18:00

詳しくは、プライダル課へ TEL 025-224-6121(直通)
e-mail: bridal@okura-niigata.com



3F ティーラウンジ ラ・しなの 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 025-224-6160(直通)

夏のおすすめデザート

6/1(水)～8/31(水) 11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

- 1 ピーチメルバパフェ ¥1,400 プレミアム会員 ¥1,260
- 2 ヌガーグラッセ 季節のフルーツと共に ¥1,100 プレミアム会員 ¥990
- 3 温かいオレンジソースのクレープに
バニラアイスとチョコレートシャーベットを添えて ¥1,200 プレミアム会員 ¥1,080



おすすめメニュー

6/1(水)～8/31(水)

11:00～17:30(土・日・祝は10:30より)

- スモークサーモン&シーザーサラダのチャバタサンド
¥1,380 プレミアム会員 ¥1,242
- キーマカレー 焼き野菜添え(サラダ付き)
¥1,800 プレミアム会員 ¥1,620



ホテルオークラ新潟 地上50mのビアガーデン

The Rooftop Beer Terrace 2022

絶好のロケーションとホテルならではのこだわり料理、
充実のドリンクをお楽しみください。

7/15(金)～9/3(土)

※毎週月曜定休 ※除外日: 8/7(日) 新潟まつり花火大会の開催の場合

18:00～21:00 (最終入店時間 20:00)

ご利用時間120分

会場:14階(屋上) 受付:1階 エレベーターホール

早割チケット ¥6,000 ※6/30(木)までフロントにて販売

大人...[前売り] ¥6,200 ※ご利用日の前日までお買い求め可能 [当日] ¥6,500

中高生...¥3,000/小学生...¥2,000/幼児...無料

ご予約・お問い合わせ 営業部(直通) TEL 025-224-6360
(平日 9:30～18:30, 土日祝 9:00～17:00)



料理のテーマは「ヨーロッパアンプリズ」。
ヨーロッパ大陸のコンチネンタル料理が
天空の食卓を彩ります。



緑風御膳

5/8(日)～6/29(水)

ランチ ¥4,500

ディナー ¥4,800

ランチは
300円お得です



※写真はイメージです

[前菜] もずく酢、子持昆布

[三点盛り] まぐろと本日のおすすめ白身お造り、平目ちり蒸し、稚鮎天ぷら

[台物] 村上牛すき煮

[握り5貫] 中トロ、本日のおすすめ白身、南蛮エビ、パイ貝、ネギトロ軍艦

[お椀] メカブ汁 [甘味] 本日のおすすめデザート ※他にもメニュー取り揃えております。

富寿に膳 ZEN

〈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。