



10月1日(金)～11月30日(火)

配達区域 新潟市 中央区・西区
東区・江南区

配達時間 12:00 ～ 13:00
16:00 ～ 17:30

予約 ●ご利用日の**3日前 17:00 まで**にご注文ください。
●配達は**4個以上**より承ります。

1日限定
50個

洋食弁当

2,500 円

お品書き

- ・ 仔牛肉煮込みのトマトチーズ焼き
- ・ ローストポークの胡麻風味焼き
- ・ レンコンチップ ・ 温野菜 (人参 / インゲン)
- ・ ナスと牛肉のクリームグラタン
- ・ スパニッシュオムレツ
- ・ 鮎の南蛮漬け タルタルソース添え
- ・ トラウトサーモンの香草フォンダンのせ焼き
- ・ 甘海老の唐揚げ スパイス風味・プロッコリー
- ・ 新潟県産コシヒカリ白御飯 / さくら漬け
- ・ ポテトサラダ・オリーブ二種
- ・ 人参サラダ“キャロット・ラペ”
- ・ フルーツ



1日限定
50個

和洋折衷弁当

3,000 円

お品書き

- 【和食】
- ・ 青菜とかきのもとのお浸し ・ 玉子焼き
 - ・ 胡麻豆腐 ・ トラウトサーモン焼き漬け
 - ・ 野菜の南蛮漬け (長葱 / しめじ / 赤パプリカ)
- 【洋食】
- ・ 和牛入りスモールハンバーグステーキ
 - ・ ローストポークの大葉風味焼き
 - ・ 温野菜 (人参 / インゲン) ・ チーズ入りコロッケ
 - ・ 仔牛肉のトマト煮込みとパンネのグラタン
 - ・ 新潟県産コシヒカリ白御飯 / さくら漬け
 - ・ ローストビーフ テリヤキソース
 - ・ ベーコンとコーン入りポテトサラダ
 - ・ プチトマト甘酢漬け
 - ・ バジル香る小海老マリネ
 - ・ フルーツ



1日限定
20個

水・木 お渡し不可

和食二段弁当

3,500 円

お品書き

- 【上段】
- ・ 粟麩田楽焼 ・ トラウトサーモン焼き漬け
 - ・ 蓮根きんぴら ・ 胡麻豆腐 ・ 鶏松風
 - ・ 海老真薯揚げ 揚げししとう
 - ・ かきのもと / 青菜のお浸し
 - ・ 国産牛の焼き浸し
 - ・ 長葱 / しめじ / 赤パプリカ南蛮漬け
 - ・ 海老芝煮 ・ 高野豆腐 ・ 人参
 - ・ 茄子煮浸し ・ 青味
- 【下段】
- ・ 新潟県産コシヒカリ白御飯
 - ・ のど黒塩焼き / 蒸し鮑 / 村上産いくら醤油漬け / 玉子焼き
 - ・ きのご御飯 山海漬け
 - ・ 芋羊羹 黒胡麻掛け



宅配弁当にもご利用可能です



お釣りは出ませんので
予めご了承くださいませ。

支払方法

お支払方法は、
[現金] [QRコード決済 PayPay]
からお選びいただけます。



- ・ 消費期限はお渡しから3時間となります。・数の変更は前日の正午までとさせていただきます。
- ・ 上記料金には税金が含まれております。・特別商品につき割引の対象外とさせていただきます。
- ・ 仕入れの状況により、原産地・食材・メニューを変更する場合がございます。・写真はイメージです。

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-niigata.co.jp>

3 日前
17:00 までの
予約制

例) 日曜日お届けの場合

月曜日	火曜日	水曜日	予約×切日	木曜日	金曜日	土曜日	お渡し日 日曜日
-----	-----	-----	-------	-----	-----	-----	-------------

【ご予約・お問合せ】 ホテルオークラ新潟

営業部 ☎ 025-224-6166 (受付時間 9:00 ～ 17:00)