

忘新年会 パーティープラン

2021
11/21(日)

▶ 2022
2/28(月)

10名様より承ります。
\\ 完全個室 //

写真はイメージです。

和食・中国料理の定休日によりお料理内容に
変更がございます。(定休日:月・火中国料理、水・木和食)
お料理は全て銘々盛にてご提供いたします。

洋中折衷

7,700 プラン(税別)

オードブルの盛り合わせ 三種の味わい(洋)
牛ミンチと卵のとろみスープ(中)
鶏肉の唐揚げ 葱生姜ソース(中)
白身魚の香草風味焼き 野菜ピラフ添え
トマトソースの味わい(洋)
ポークのローストの胡麻風味
マッシュポテトと温野菜添え(洋)
干し海老入り炒飯(中)
デザート(洋)

和洋中折衷

8,800 プラン(税別)

和食前菜(和)
蒸し鶏の冷製 山椒風味(中)
二種蒸し点心(中)
シーフードの殻焼きドリア(洋)
牛肉ロースト、ビーフシチュー、煮込み大根の
アンサンブル 粒マスタード風味のソース(洋)
十日町蕎麦 薬味添え(和)
デザート(洋)

和洋中折衷

11,000 プラン(税別)

イタリア産生ハムとヨーグルトムースの
ハーモニーをバルサミコのアクセントで(洋)
和食前菜盛り合わせ(和)
お造り 刺身いろいろ重ね盛り(和)
二種蒸し点心(中)
海老のチリソース煮(中)
牛サーロインの大葉フォンダンのせ焼き 温野菜添え
神楽南蛮味噌風味の二色ソース(洋)
十日町蕎麦 ところろ添え(和)
デザート(洋)

DRINK MENU

瓶ビール/日本酒/ワイン(赤・白)/ウイスキー/チューハイ(レモン・ライム・巨峰・グレープフルーツ)
ウーロン茶/緑茶/オレンジジュース/クランベリージュース/ノンアルコールビール

FOOD OPTION

ノルウェーサーモンのマリネ . . . ¥900
舌平目のグラタン ポンファン風 . . . ¥1,100
仔牛肉トマト煮込みのパイ包み焼き . . . ¥1,000
鉄板焼(ステーキ or シーフード) . . . ¥1,600
炎のデザート“フルーツジュビレ” . . . ¥800 他



安全安心の「新しい宴会様式」にご協力ください



・会場はゆとりあるレイアウトで3密を回避いたします。
・お席には飛沫防止用透明アクリル板を設置いたします。
・開場前に場内の換気と備品の消毒を行います。
・サービススタッフは全員マスクを着用しております。
・お料理とお飲み物はホテルスタッフがサービスいたします。



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

TEL 025-224-6111(代)

<http://www.okura-niigata.co.jp>

・写真はイメージです。
・表示料金は全て消費税及びサービス料を含んでおります。
・食材によるアレルギーなどございましたら、予め係へお申しつけください。
・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。

ご予約・お問い合わせ

ホテルオークラ新潟 営業部

☎ 025-224-6166