

蓋を開けた瞬間の心はずむ“華やかな彩り”

シェフこだわりの洋食の美味しさを詰め込みました。

- ・ライス
- ・肉々ぼろ
- ・さくら漬け

- ・スモークトラウトサーモン
- ・生ハムといちご
- ・ポテトサラダ ミモサ風
- ・フルーツ

- ・スパニッシュオムレツ
- ・ミートボール
- ・ニョッキミートソースグラタン
- ・ペンネトマトソース

- ・チキンのコンフィ
- ・大葉風味のローストポーク
- ・ローストビーフ
- ・ハンバーグ
- ・チーズコロッケ
- ・甘エビの唐揚げ
- ・真鯛のハーブ焼き
- ・帆立貝とポテトのマヨネーズ焼き

洋食二段弁当

5個～

4,320円

サイズ W20cm × D15.3cm × H8cm



春の宅配弁当

3/1 ~ 5/31

配達区域 新潟市 中央区・西区・東区・江南区 配達時間 11:30 ~ 13:00 / 16:00 ~ 17:30

- ・タコと野菜のハーブマリネ
- ・野菜のピクルス
- ・シーフードテリーヌ
- ・スモークトラウトサーモン
- ・トマトのチーズフルシー
- ・帆立貝スモークのグリル

- ・小海老のサラダ
- ・フルーツ
- ・ミートパテ
- ・キャシュロレーン
- ・ポテトサラダ
- ・生ハムといちご

- ・スパニッシュオムレツ
- ・ソーセージのカレー風味
- ・キノコのコロッケ
- ・フォカッチャピザ
- ・舌平目のムニエル
- ・トラウトサーモンのサフラン風味焼き

- ・スパニッシュオムレツ
- ・ビーフシチュー
- ・ローストポーク 香草パン粉焼き

- ・ペンネとトマトソースのグラタン
- ・ポテトサラダ / 野菜のピクルス

洋食二段 デリカ弁当

5個～

4,860円

サイズ W20cm × D15.3cm × H8cm

- ・ミートボール バルサミコ甘酢
- ・小海老のフリカッセ
- ・チキンのコンフィ バジル風味
- ・牛肉の一口ステーキ 胡麻風味
- ・ローストビーフ
- ・ポークの香草フォンダンのせ焼き



- ・ローストビーフ
- ・ライス
- ・さくら漬け

- ・フルーツ
- ・白身魚のムニエル
- ・トラウトサーモンのターメリック風味焼き

洋食一段弁当

5個～

3,240円

サイズ W28cm × D18.5cm × H6cm

・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。・袋1枚につき10円頂戴いたします。・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。

“Oh! 弁当で地域のお店応援事業”の補助金でお得にご注文
5個以上のご注文で表示料金よりお弁当1個あたり1,000円引きに!

● 実施期間 3/7 ~ 3/31 ● 補助申請期間 3/1 ~ 3/23



Oh! 弁当で地域のお店
応援事業 詳しくはこちら

中国料理 桃花林の味をそのままに…ご自宅やオフィスでお楽しみください。

中国料理 **桃花林** のお弁当

- 1日限定 50個
- 5個〜配達承ります。

- ・小海老のチリソース煮
- ・豚肉細切りとピーマンの炒め



- ・春雨サラゲ
- ・大根と人参の炊き合わせ
- ・胡瓜と白菜の甘酢漬
- ・ザーサイ



・杏仁豆腐

・焼売・春巻き

5個〜

限定
50個

梅弁当

3,500円

サイズ W26cm × D26cm × H5cm

※梅弁当、花弁当、桃弁当は月曜・火曜は桃花林定休日の為ご注文いただけません（祝日を除く）

- ・焼売・春巻き
- ・チャーハン
- ・酢豚
- ・小海老と卵の炒め
- ・鶏の唐揚げ
- ・胡麻団子
- ・カスタード団子

花弁当

6,000円

サイズ W25.5cm × D13.2cm × H4.8cm

- ・豚肉細切りとピーマンの炒め
- ・牛肉のオイスターソース炒め



- ・春巻き
- ・焼売
- ・ちまき

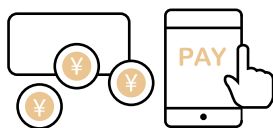
- ・蒸し鶏
- ・くらげの冷菜
- ・ホイル海老
- ・叉焼
- ・白菜の甘酢漬

- ・烏賊の湯引き醤油ソース
- ・小海老のマヨネーズソース炒め
- ・白身魚のチリソース
- ・カスタード団子

桃弁当

8,000円

サイズ W25.5cm × D13.2cm × H4.8cm



お支払方法は、現金、QRコード決済 PayPay、地域のお店応援商品券(4/11〜)より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。・袋代1枚につき10円頂戴いたします。・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。

Hotel Okura
NIIGATA

〒951-8053
新潟市中央区川端町6丁目5番地
TEL 025-224-6111(代)
<http://www.okura-niigata.co.jp>

3日前
17:00までの
予約制

例)日曜日お渡しの場合

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

【ご予約・お問い合わせ】 ホテル オークラ 新潟

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