

Hotel Okura
NIIGATA

2022.5/1(日)~6/30(木)

10名様より承ります。
\\ 完全個室 //

2022

パーティープラン

華やかな初夏を彩る 美味しい料理と楽しい時間。
貸し切り宴会場で安心して行えるパーティープランはホテルオークラ新潟で

8,000 プラン (税サ込)

- 洋中折衷 -

オードブルの盛り合わせ 三種の味わい (洋)
五目野菜と豆腐のスープ (中)
鶏肉と彩り野菜の中華ソース炒め (中)
鯡南蛮とイカリングフライ (洋)
野菜入りマッシュポテトとタルタルソース添え
ポークの香草パン粉焼き
茄子のトマト煮込みと彩り野菜添え
粒マスタード風味のソース (洋)
干し海老と高菜入り炒飯 (中)
デザート (洋)

9,000 プラン (税サ込)

- 和洋中折衷 -

和食前菜 三種 (和)
蒸し鶏の胡麻ソース和え (中)
二種蒸し点心 (中)
白身魚のムニエル 大葉風味 野菜ピラフ添え
海苔風味の焦がしバターソース (洋)
ローストビーフとミートグラタン"ムスカ"の盛り
合わせ マデラ酒風味のデミグラスソース (洋)
十日町蕎麦 薬味添え (和)
デザート (洋)

11,500 プラン (税サ込)

- 和洋中折衷 -

プチオードブル二種の盛り合わせ (洋)
和食前菜 四種 (和)
お造り (和)
香ばしく焼き上げたミートパイ
バルサミコ風味のソース (洋)
海老と彩り野菜の葱生姜炒め (中)
牛肉のロースト 茸のコロッケと温野菜添え
赤ワインソースの味わい (洋)
とろろ入り十日町蕎麦 (和)
デザート (洋)

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。

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

イタリア産ハムとヨーグルトムース・・・¥850
真鯛昆布メマリネのサラダ仕立て・・・¥1,000
ビーフストロガノフ パターライス添え・・・¥1,200
鉄板焼(ステーキ or シーフード)・・・¥1,900
炎のデザート“苺のジュビレ”・・・¥850 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

