



【後援】新潟県、村上市
 【協力】(一社)村上市観光協会、JA北新潟、大洋酒造(株)、宮尾酒造(株)、(株)オークリッチ、(株)九重園、富士美園(株)、瀬波南国フルーツ園、岩船港直売所、(株)第四北越銀行、(株)ブリッジにいがた

スカイバンケット スターライト *Starlight* **ご予約制 5/11 (土)** ディナー 開場 17:45 食事 18:00 ¥18,000
 ※特別イベントの為、One Harmony ポイントの付与・プレミアムセレクション等、各種割引の対象外とさせていただきます。

村上ディナー Menu

- ・岩船港から届いた南蛮エビとアボカドのタンバル仕立て キャビアの飾り
- ・笹川流れの藻塩と昆布でマリネした岩船港の平目 村上産グリーンアスパラガスとカブのムースを添えて トマトのクーリとハーブオイルの味わい
- ・村上牛で仕上げたコンソメスープ 彩り野菜を浮かべて
- ・岩船港に水揚げされたサクラマスのグラタン ディル風味 村上の野菜と岩船米リゾットを添えて サフラン風味のソースにバルサミコのアクセント
- ・瀬波産パッションフルーツのソルベ
- ・村上牛フィレ肉のソテーに村上牛のクロケットをのせて 彩り野菜添え 赤ワイン風味のソース ～フランベサービス～
- ・村上抹茶のガトーオペラとオークリッチ 放し飼いの卵‘素王卵’で作った濃厚なバニラアイスクリーム 村上産越後姫の飾り
- ・コーヒーと小菓子 ・パンとバター

お問い合わせ・ご予約 営業部
 TEL 025-224-6166



やま
 ☀️ ランチ **村上牛のすき煮御膳**
 [先附] 冷やしのつべ醤油いくら添え
 [前菜] 空豆真薯/村上産もずく酢/村上産アスパラガスの村上茶入り白和え
 [造り] 二種盛り合わせ
 [鍋物] 村上牛すき煮 新潟県産やわ肌ねぎほか
 [食事] 岩船産コシヒカリ白ご飯 味噌汁、香の物
 [甘味] 岩船産白玉団子のお汁粉
 +300円でオークリッチ 放し飼いの卵『素王卵』をお付けします。
 ¥5,500 プレミアム会員 ¥4,950



やま
 ☀️ ランチ ☾ ディナー **村上会席**
 [先附] 村上産もずくとじゅんさいの土佐酢和え
 [前菜] 村上名産鮭の酒びたし/醤油いくら青柚子添え 朝日豚のローストポーク 柚子胡椒添えほか
 [吸物] 空豆のすり流し 空豆真薯
 [造り] 三種盛り合わせ
 [焼物] 新潟県産 平目の塩焼き
 [鍋物] 村上牛のしゃぶしゃぶ 菜味色々
 [揚物] 岩船産のどぐろと季節野菜の天ぷら 笹川流れの藻塩添え
 [食事] 富士美園のお茶を使った村上名産塩引き鮭のお茶漬け、香の物
 [水菓子] 果物
 ¥15,000 プレミアム会員 ¥13,500



桃花村
 ☀️ ランチ ☾ ディナー **村上コース**
 ・桃花林個々盛前菜
 ・オークリッチ 放し飼いの茶碗蒸し ふかひれあんかけ
 ・村上牛の甜麺醬炒め 中国風クレープ包み
 ・ブロッコリーの蟹肉あんかけ
 ・イカの蒸籠蒸し 葱生姜ソース
 ・越の鶏のオープン焼き ワインソース
 ・新潟県産やわ肌ねぎたっぷり炒飯 村上名産塩引き鮭添え
 ・デザート
 ※2名様より承ります。
 ¥11,500 プレミアム会員 ¥10,350



Bar Edinburgh
 ☾ ディナー **北限の御茶処 村上 九重園のお茶を使ったカクテル**
 ・九重園 村上茶のホワイトルシアン
 ¥1,800 プレミアム会員 ¥1,620

※上記料金はに税・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。※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料金となります。

和食 **やま**
 ランチ 11:30 ~ 14:30 / ディナー 17:30 ~ 20:30
 定休日 毎週水曜・木曜、日曜の夜
 ※5/5(日)のディナーは営業いたします。
 TEL 025-224-6130

桃花村
 中国料理 ランチ 11:30 ~ 14:30 / ディナー 17:30 ~ 20:30
 定休日 毎週月曜・火曜
 TEL 025-224-6150

Bar Edinburgh
 バー エジンバラ 17:30 ~ 22:00
 定休日 なし
 TEL 025-224-6168



村上三大祭り



村上大祭

1633年から続く村上大祭。新潟三大高市「たかまち=縁日」の一つにも数えられる、歴史と伝統ある祭りです。2018年には「村上祭の屋台行事」として、国の重要無形民俗文化財に指定されました。祭りの朝から行われる19台のおしゃざり（屋台山車）巡行は圧巻。彫刻を施し、村上伝統の漆塗りの粋をこらしたおしゃざりの中には、二百年以上前のものもあり、まさに絢爛たる美しさです。

7月6日(土)宵祭り
7日(日)本祭り

瀬波大祭

瀬波大祭は、西奈彌(せなみ)神社の祭礼です。漁師の町独特のお祭りです。朝、神霊が神輿に移されると、祭りの始まりを告げる先太鼓を先達、渡御行列が始まります。これに5台の屋台が続きますが、先頭の浜町の屋台には、神社の祭神である気比大神が敦賀から海路を使い、瀬波の地に上陸したことに由来して、気比丸(お船様)が乗せられます。屋台は、夜遅くまで町内を練り歩き、人々の叫ぶ祭囃は、勇壮でテンポが速く、漁師町の心意気を感じられます。

9月3日(火)宵祭り
4日(水)本祭り



岩船大祭

岩船大祭は、石船「いふね」神社の祭礼で、毎年10月18日(宵宮)・19日(本祭)に行われます。航海の安全と大漁、まちの安全を祈願する、港町にふさわしい勇壮な祭礼で、歴史も古く、絢爛華麗な屋台を中心としており、1988年3月には、新潟県重要無形民俗文化財に指定されました。岩船大祭は、神機が「石の舟」でこの地にお越しいったという伝説に由来する、石船神社の例大祭です。また、「船囃い」ともいわれ、その年の海の恵み・山の恵み・あらゆる生業に感謝するこの地方の一年を締めくくるといわれる秋祭りでもあります。

10月18日(金)宵祭り
19日(土)本祭り



村上市観光スポット

イヨボヤ会館

村上の名産である鮭をテーマにした資料を展示している博物館。村上の方言で「イヨボヤ」とは鮭のこと。館内では、村上市を流れる三面川の鮭に関する歴史や文化などを紹介しているほか、三面川の分流に作られた観察窓から川の中の様子を見ることができ、季節により、遡上する鮭や産卵シーンに出会えるかも。



春の庭百景めぐり

5月から1ヶ月間、普段見ることのできない村上町屋の坪庭やお寺・武家地区の中院や花、盆栽など自由に見学できるイベント。手入れの行き届いた風情ある庭を楽しむながら城下町の町並みを散策できることから、毎年、多くの観光客が訪れています。



町家の人形さま

村上の春の風物詩「城下町村上町屋の人形さま巡り」。旧町屋の町屋や商店等を舞台に、各家が代々大切にしてきた「人形さま」を展示し、無料公開します。各家々では雛人形の他にも武者人形や土人形など、様々な種類の人形を展示。気軽に町屋に入れる貴重な機会でもあります。

黒塀通り

大きさ日本一の土蔵のお寺・浄念寺、石垣と黒塀に縁どられた湾曲の坂道・親不孝坂、安善寺の山門、文化財の古民家など歴史的な建物が集まった地域で、大樽や大銀杏などの樹木が繁る小路。この小路を市民の手で、城下町らしい音ながらの黒板塀の景観に戻そうと、現在460mの黒塀に再生されています。



笹川流れ

笹川集落の名にちなんで付けられた笹川流れは澄み切った青い海と白い砂浜が美しい、11km続く海岸。日本海の荒波の侵食によりできた奇石・怪岩などの岩礁や洞窟など、様々な風景を楽しめる。1927年には国指定名勝及び天然記念物として指定された。



村上の特産品

村上鮭

「鮭のまち」とも呼ばれる新潟県村上市では、鮭を残すことなく一匹丸々使って料理にする習慣があります。古くから鮭を大切にしてきたこの街では、鮭のいのちに敬意を払い、骨や皮、頭、エラまで無駄なくいただくため、食事処には珍しい鮭料理がたくさんあります。



村上牛

新潟県が誇るブランド牛「村上牛」は新潟県牛の中でも村上市など限られた地域で飼育された、格付等級A4・B4以上の厳選された牛。豊かな自然の中で、良質な飼料を食べ育てた村上牛は、鮮やかな色と美しい霜降り、肉質が柔らかくてろけるような食感が特徴です。



村上茶

江戸時代初期に栽培が始まったとされる村上茶。現代では北限の茶処として、全国に知られています。その特徴は、春先の寒暖差や日照時間の短さから、渋味のもととなるタンニンの少ない、まろやかさにあります。

村上二大酒造

宮尾酒造株式会社 -1819年創業。代表銘柄は「**張鶴**」。

2代目宮尾又吉が当時の酒造技術を記した「酒造伝授秘法の巻」が残され、酒造りに対する真摯な姿勢が脈々と受け継がれてきました。創業当時から良質な酒造りにこだわり、「品質第一」の想いのもと、すでに昭和40年代には純米酒造りを行い、現在も純米酒市場のリーディングブランドとなっています。

大洋酒造株式会社 -1945年創業。代表銘柄は「**大洋盛**」

村上地区にありました14軒の造り酒屋が合併してできた酒蔵で、母体となった蔵の中には、1635年創業の蔵もあり、各蔵が持っていた歴史と伝統を継承しています。それぞれの蔵の知識や経験を集結させて造った日本酒は「越の魂(こしのたま)」という銘柄で販売していましたが、5年後「大洋盛(たいようざかり)」と名前を一新。「ただひたすら美味しい酒を造り続けてきた細い流れも、合流することで大河となり、洋々として大海に向かうことができる。その行動こそが、揺るぎない企業としての盛運を勝ち取ることが出来る」そんな願いが込められています。

※和食や彦では2蔵の飲み比べセットをお楽しみいただけます。

ホテルオークラ新潟

新潟市中央区川端町6丁目53番地
TEL 025-224-6111(代表)
<https://www.okura-niigata.co.jp>



一般社団法人 村上市観光協会
(村上駅前観光案内所)

新潟県村上市田端町11-8
TEL0254-53-2258

