

2024.4/27(土)~6/30(日)

10名様より承ります。  
(立食は30名様より)  
\\ 完全個室 //

ホテルオークラ新潟

# パーティープラン

鮮やかな新緑が美しい初夏におすすめのプランをご用意いたしました。

会議や懇親会など様々なお集まりにご利用ください。

中国料理・和食の定休日によりお料理内容に変更がございます。(定休日:中国料理 月曜・火曜、和食 水曜・木曜)

## 9,000 プラン

- 和洋中卓盛り料理 -

オードブルの盛り合わせ 三種の味わい

蒸し鶏とザーサイの和え物

鱈のムニエル セミドライトマトと筍ピラフ添え  
ケッパー風味の焦がしバターソース

肉団子と野菜の煮込み

ローストビーフとポークの香草パン粉焼きの  
盛り合わせ 彩り野菜添え  
粒マスタードソース風味のソース

十日町蕎麦 薬味添え

デザート

## 10,000 プラン

- 和洋中buffet料理 -

- ・ピンチョスとオードブルの取り合わせ
- ・海の幸の盛り合わせ オークラ風
- ・鱈のムニエル 生姜風味の焦がしバターソース
- ・ローストビーフ 西洋わさび風味のソース
- ・ポークのピカタ 香草風味のトマトソース
- ・チキンの香草パン粉焼き 粒マスタードソース
- ・干し海老と野菜のスパゲティ ベベロンチーノ
- ・デザート各種 ・フルーツ ・コーヒー
- ・二種蒸し点心
- ・鶏肉の唐揚げ 葱生姜ソース
- ・海老と野菜のブラックビーンズ炒め
- ・十日町蕎麦 薬味添え

\*上記メニューは50名様で実施の場合

## 13,000 プラン

- 洋食料理コース料理 -

新潟県産越乃黄金豚ハムと野菜のモザイク仕立て  
生ハムとプチサラダの飾り  
具沢山タルタルソースの味わい

貝の旨味と野菜のクリームスープ

真鯛となめらかなムースリーヌの蒸し焼き  
プチトマトと五穀米入りリゾット添え  
ターメリック風味のソースにバジルのアクセント

牛サーロインのローストビーフ  
マッシュポテトと温野菜添え  
西洋わさび香る和風ソース

デザート

コーヒー

パンとバター

## ドリンクメニュー

瓶ビール / 日本酒 / ワイン(赤・白) / ウイスキー / 焼酎 / 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

## お料理 オプション

- \*生ハムとグリーンアスパラガスの盛り合わせ... ¥1,000
- \*真鯛昆布メモリネのサラダ仕立て... ¥1,500
- \*ビーフシチューと野菜のパイ包み焼き... ¥1,500
- \*鉄板焼(ステーキ or シーフード)... ¥2,000
- \*炎のデザート“フルーツジュビレ”... ¥900 他



## その他 オプション

\*お料理を個別盛でご用意 お一人様... ¥300

パーティープランは、立食・着席スタイルでの  
ご用意が可能です。

ご予算に応じてプランのご提案をさせて  
いただきますのでお気軽にご相談ください。

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)

<https://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がございましたら、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

