

2024.7/1(月)~9/16(月・祝)

# SUMMER

## 夏のパーティープラン PARTY PLAN

暑い夏には欠かせない冷えたビールと  
ホテル自慢のお料理で楽しい夏のひとときを！

10名様より承ります。\\完全個室//  
(立食は30名様より承ります)

9,000円プラン・和洋中卓盛り料理

新潟県産枝豆

オードブルの盛り合わせ 三種の味わい

むし鶏の冷製 葱生姜だれ

白身魚のバジル焼き トマト風味 コーンピラフ添え  
ターメリック風味のオニオンソース

新潟和牛入りハンバーグのテリヤキと  
ローストポークのマスタード風味焼き 温野菜添え

十日町蕎麦 菜味添え

デザート

10,000円プラン・和洋中buffet料理

- ・ピンチョスとオードブルの取り合わせ
- ・新潟県産枝豆
- ・海の幸の盛り合わせ オークラ風
- ・白身魚の香草焼き トマト風味  
プロヴァンス風ソース
- ・ローストビーフ 西洋わさび風味のソース
- ・ポークのカツレツ 香草風味のトマトソース
- ・干し海老と野菜入リスパゲティペロンチーノ
- ・デザート各種
- ・フルーツ
- ・コーヒー
- ・二種蒸し点心
- ・鶏の唐揚げ 生姜醤油だれ
- ・海老のチリソース煮
- ・十日町蕎麦 菜味添え

\*上記メニューは50名様でbuffetを実施の場合

13,000円プラン・洋食コース料理

帆立貝と小海老のマリネに野菜のアスピックを添えて  
色とりどりのソースの味わいで

トウモロコシの冷製スープに  
タピオカとクリームを浮かべて

スズキのバジル風味焼き プチトマトとリゾット添え  
プロヴァンス風ソースにターメリックのアクセント

ローストビーフ、ビーフシチュー  
ボンムデュセスのアンサンブル  
彩り野菜添え 粒マスタード風味の二色ソース

デザート

コーヒー

パンとバター

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)

お飲み物 生ビール または 瓶ビール (どちらかお選びください) / 日本酒 / ワイン(赤・白) / ウイスキー / 焼酎  
2時間フリードリンク チューハイ(レモン・ライム・巨峰・グレープフルーツ) / クランベリージュース / オレンジジュース  
ウーロン茶 / 緑茶 / ノンアルコールビール

オプション \*十全茄子漬け ¥350  
\*枝豆 ¥650  
お料理 \*鉄板焼(ステーキ or シーフード) ¥2,200  
\*炎のデザート“チェリージュビレ” ¥900 ほか

オプション \*お料理を個別盛でご用意 お一人様 ¥300  
その他

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