

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