



忘新年会プラン

今年の締めくくりと新たな始まりを、最高の宴で

2025 2026
12/1(月) ▶ 2/28(土)

Hotel Okura
NIIGATA



10名様より承ります
(立食は30名様より)

・ 2時間飲み放題付き ・



宴会特典 30名様以上のご予約でプレゼント!

金曜日を除く 30 名様以上のご予約で、
「buffelestranつばき 食事券(1名様分)」または「宿泊券(シングル1室)」をプレゼントいたします。

和洋中卓盛り料理

9,500円プラン

中華前菜二種盛り合わせ

ウニフランに小海老マリネとツナサラダ添え
バジル風味

鶏肉の唐揚げ 薬味ソース

白身魚のムニエル 野菜ピラフ添え
海苔風味の焦がしバターソース

ローストポークとミートボールの盛り合わせ
彩り野菜を添え テリヤキソース

十日町蕎麦 薬味添え

デザート

※お一人様+400円で「個々盛り」に変更可能です。

和洋中個々盛り料理

10,500円プラン

中華前菜三種盛り合わせ

パテ・ドゥ・カンパーニュと和牛パテに
生ハムを添えて バルサミコソース

カワハギのハーブ風味焼き 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

海老のチリソース

ローストビーフと和牛入りハンバーグステーキの
盛り合わせ 温野菜添え
西洋わさび風味のソース

十日町蕎麦 薬味添え

デザート

洋食コース料理

13,500円プラン

越乃黄金豚ハムと野菜のアスピック仕立て
スペイン産生ハム添え
プチサラダと紅芯大根の飾り
貝だくさんのタルタルソース

きのこのクリームスープ

カサゴのポワレと海老の香草焼き リゾット添え
ターメリック風味のソースとトマトソースの味わい

ローストビーフとビーフシチューのハーモニー
マッシュポテトと彩り野菜の飾り
赤ワイン風味のソース

デザート

コーヒー

パンとバター

※日曜・月曜は中国菜 サンロンの定休日により、メニュー内容に変更がございます。

オプション お料理

- * 揚げ春巻き(1本)・焼売(2個)
- * 五目叉焼炒飯
- * パエリア バレンシア風
- * 鉄板焼(ステーキ または シーフード)
- * 炎のデザート“チェリージュビレ”
- * デザートbuffele (20名様から)

¥750
¥1,350
¥1,200
¥2,200
¥1,200
¥2,500

お飲み物 フリードリンク (2時間)

瓶ビール/日本酒/ワイン/ウイスキー/焼酎/チューハイ
ノンアルコールビール/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

忘新年会プランは、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