

秋の パーティープラン

2026.10.1(木)-11.30(月) | 10名様より | フリードリンク2時間付

秋の節目に、実り多きひとときを

会議アフター懇親会・周年披露パーティー・ゴルフコンペに

予約
特典

¥10,500 以上のご予約で、乾杯酒を1杯サービス



同窓会・OB 会に
ブッフェプラン

¥8,000

懐かしい仲間との再会や
大人数でのご宴席に

洋食カクテルブッフェ

立食スタイルで
自由に交流を楽しめる
軽食ブッフェ。



キックオフ・決起会に
卓盛りプラン

¥9,500

新たな一歩を踏み出す
大切な集まりに

和洋中卓盛り 全7品

大皿料理を囲みながら
皆さまで取り分けて楽しむ
パーティースタイル。



懇親会・交流会に
個々盛りプラン

¥10,500

会社や団体の親睦を深める
パーティーに

和洋中個々盛り 全7品

お一人ずつお料理をご提供。
取り分け不要でゆったりと
お食事を楽しめるプラン。



周年記念・祝賀会に
コースプラン

¥12,000

創立記念や受賞祝いなど
節目を祝う華やかな席に

和洋コース 全8品

前菜からデザートまで、
一皿ずつ味わう、特別なひとときに
ふさわしいフルコースプラン。

※ 洋食カクテルブッフェは 30 名様より承ります。

料理長おすすめオプション

お造り
三種盛り合わせ



¥1,600

鉄板焼き
ステーキまたはシーフード



¥2,500

炎のデザート
チェリージュビレ



¥1,200

よくあるご質問



Q 来賓・祝辞のご案内は？

A 上座・来賓席のご用意やご祝辞のタイミングなど、
当日の進行をお手伝いします。



Q 周年の飾り付けは可能？

A 吊看板・鏡開き・記念品など、周年披露に
ふさわしいご用意も承ります。



Q 送迎バス・駐車場は？

A 大型バスの駐車にも対応。(駐車料金無料)
送迎の手配(有料)もご相談いただけます。



Q キャンセル料はかかる？

A 前日12:00までの人数変更は無料で承ります。
以降はキャンセル料を頂戴いたします。

プランには、お料理・フリードリンクのほか会場使用料(2時間)、音響・照明基本料が含まれております。
スクリーン・プロジェクターなどの各種機材もご用意可能です。別途ご相談を承ります。

空き状況の確認・お見積りのご相談は、WEB お問い合わせフォームからも承ります。

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。・表示料金には税・サービス料が含まれております。

ご予約・お問い合わせ

ホテルオークラ新潟 営業部



025-224-6166



mkt_office@okura-niigata.com



WEB
お問い合わせフォーム



— 秋の味覚を楽しむ —

お料理 MENU

旬の食材を活かしたバリエーション豊かなお料理をご用意しました。



 洋食カクテルbuffet ¥8,000 オードブル2種 サラダオードブル2種 イカリングと小海老のフライ タルタルソース添え ポークソテー トマトケッকারソース 鶏肉の唐揚げおろし醤油と フライドポテト ソーセージとベーコンのブレゼ フォカッチャピザ 干し海老と野菜の スパゲティペペロンチーノ サンドイッチ盛り合わせ フルーツ各種 コーヒー	 和洋中卓盛り ¥9,500 中華前菜二種盛り合わせ スモークトラウトサーモンと 小海老のマリネ シーザーサラダ仕立て 鶏肉の唐揚げ・春巻き 鰯とヤリイカの蒸し焼きと タリアテーレ トマト風味のグイヤーベースソース ローストポークとポテトグラタン ピクルス風味のデミグラスソース きのこうどん 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 ¥10,500 中華前菜三種盛り合わせ ポークのコーンビーフ仕立て 野菜のピクルスとチーズのサラダ 鱈とアサリの白ワイン蒸し トマトとケッパーのアクセント 海老のチリソース ローストビーフの ビーフシチューソース きのこポテトのソテー 温野菜添え 鮪のたたき丼 デザート	 和洋コース ¥12,000 先附 黄金豚と香草のゼリー寄せ 生ハム添え 和牛パテのタルト マスタードとバルサミコソース お造り 鮪 真鯛 平目と小海老のポワレ きのこのリゾット アメリカヌソース ローストビーフと季節野菜の菜園風 赤ワイン風味のソース うなぎ丼 お出汁茶漬け デザート コーヒー
---	---	--	--

フリースタイル 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 ・アップルジュース ・パインアップルジュース
- ・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

デザート

- ・炎のデザート“チェリージュビレ” ¥1,200
- ・デザートbuffet (20名様〜) ¥2,500

ドリンク

- ・乾杯酒スパークリングワイン ¥600
- ・カクテル (ジン/カシス/ピーチ) ¥500
※ソーダ、オレンジ、ウーロン割りなどで
お楽しみいただけます。

洋食

- ・真鯛の香草焼き リゾット添え ¥1,800
サフラン風味のソース
- ・スペアリブのビール煮込み ¥1,700
- ・ローストビーフ 温野菜添え ¥2,400
西洋わさび風味のソース
- ・鉄板焼き ¥2,500
ステーキ または シーフード

追加オプション料理

お料理をさらに華やかに彩る
選べるオプションメニュー

和食

- ・お造り三種盛り合わせ ¥1,600
- ・きのこの天ぷら ¥860
- ・焼き鳥 (2本) ¥700
- ・きのこご飯 ¥780
- ・山菜入りそば ¥800



中華

- ・揚げ春巻き (1本) ¥750
焼売 (2個)
- ・五目叉焼炒飯 ¥1,350
- ・豚肉と野菜の細切り
あんかけ焼きそば ¥1,600
- ・鶏肉の唐揚げ
薬味ソース ¥1,500



アフターパーティープラン

Bar Edinburgh

バー エジンバラ

¥3,500 プラン (お一人様)
フリースタイル 2時間 + おつまみ

¥2,000 プラン (お一人様)
フリースタイル 1時間 + おつまみ

ご利用人数 10 ~ 35 名様 * 3 日前までの要予約 *

17:30 ~ 22:00 (金・土 23:00 まで) TEL 025-224-6168 (直通)

会議・懇親会のご相談、空き状況のご確認、お見積もりはお気軽にお問い合わせください。

- ・写真はイメージです。
- ・表示料金には税・サービス料が含まれております。
- ・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

✉ mkt.office@okura-niigata.com



宴会プランのご案内