



新たな感性と技で綴る、
美食のひととき。
新総料理長筒井大輔が贈る特別ディナーを、
ぜひご堪能ください。



Executive Chef Inaugural Dinner

新総料理長 筒井大輔 就任記念 賞味会

テーマは「感動の饗宴」。開演の瞬間を彩る総料理長によるアイスクーピングパフォーマンスに始まり、厳選素材と繊細な技が織りなすお料理の数々を、ライブ感あふれる演出とともにお届けします。特別な一夜を彩る、エンターテインメントディナーをお楽しみください。

2026.10/4 (日) 17:00 開演 17:00～アイスクーピングパフォーマンス
17:20～お食事スタート

お一人様 20,000 円(税サ込)

ウェルカムドリンク付き

会場：15階 スターライト

Menu
一例

— Hors-d'œuvre —

グリーンアスパラガスと”推しの海老”のシャルロット
カリフラワーのムース キャビアを添えて

— Poisson —

甘鯛とオマール海老のポワレ エストラゴン風味
バロン オタール香るアメリカヌソース

— Viande —

新潟県産牛のロースト 季節野菜の菜園仕立て
トリュフ香るペリグーソース～フランベサービス～

— Dessert —

村松産 栗のモンブラン ヘーゼルナッツのアイスクリームを添えて



ご挨拶

このたび、ホテルオークラ新潟 総料理長に就任いたしました。日頃より当ホテルをご愛顧いただいている皆様へ、感謝の気持ちを込めて、今回の賞味会をご用意いたしました。私が大切にしているのは、素材の魅力を最大限に引き出し、料理が完成していく瞬間までも楽しんでいただくことです。一皿一皿が目前で完成する臨場感、味わうたびに広がる驚きと喜び。五感すべてで味わう「感動の饗宴」となるよう、一品一品に心を込めて仕上げてまいります。

総料理長 筒井大輔 D'sutsui

・写真はイメージです。・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。

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>

※特別イベントのため、One Harmony ポイントの付与・プレミアムセレクション等、各種割引の対象外とさせていただきます。

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

