



【後援】新潟県、新発田市、(一社)新発田市観光協会
【協力】王紋酒造(株)、菊水酒造(株)、金升酒造(株)、ふじの井酒造(株)





和食 や 彦 TEL 025-224-6130(直通)
定休日／毎週水曜・木曜

新発田牛の ローストビーフ丼

11:30～14:30
[先 附] 胡桃豆腐／のっぺ
[丼] 新発田牛のローストビーフ丼
味噌汁／香の物
[デザート] 白玉入りお汁粉
¥4,000 プレミアム会員 ¥3,600



11/1(水)～11/30(木)

中国料理 桃花村

TEL 025-224-6150(直通)
定休日／毎週月曜・火曜

新発田コース

11:30～14:30 / 17:30～20:30

- 桃花林個々盛り前菜
- 新発田麩とふかひれの醤油スープ
- ヤマノイモと海老ミンチの
ライスペーパー揚げ
- 白身魚とオータムポエムの塩炒め
- パイオニアポークの麻辣鍋
- 紫米と新発田産銀杏の混ぜご飯
- 新発田産りんごと白木くらの
桂花陳酒コンポート

¥13,000 プレミアム会員 ¥11,700

※2名様より承ります。



和食 や 彦 TEL 025-224-6130(直通)
定休日／毎週水曜・木曜

新発田会席

11:30～14:30 / 17:30～20:30

- [先 附] 胡桃豆腐
- [前 菜] 水頭膾／鮭の酒びたし
醤油いくら
- [吸 物] 長葱真薯
- [御造り] 三種盛り合わせ
- [焼 物] 河豚の柚庵焼き
- [凌 ぎ] 新発田名産 から寿司
- [煮 物] 新発田牛と新発田麩の
焚き合わせ
- [食 事] 栗おこわ／味噌汁／香の物
- [水菓子] 果物

¥14,000 プレミアム会員 ¥12,600



スターライト Starlight

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166(営業部直通)

新発田ディナー

ウェルカム
ドリンク1杯付

11/25(土) ご予約制

開場 17:45 / 食事 18:00 ¥18,000

※特別イベントの為、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。



新発田牛フィレ肉の塩釜包み焼き

バー エジンバラ Bar Edinburgh

TEL 025-224-6168(直通) 定休日／なし

新発田産いちじくのバーバラ

17:30～22:00

¥1,700 プレミアム会員 ¥1,530



ロビー階 ブッフェ レストラン つばき

営業時間／[朝]6:30～10:00 [昼]平日11:30～14:00 土日祝11:30～15:00(土日祝 90分時間制／最終入店13:30)
定休日／なし
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)

11月



大人気企画! ヤスダヨーグルト Hotel Okura
NIIGATA

ヤスダヨーグルト スイーツ & ランチブッフェ

11/1(水)～30(木)

フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのロースト ゆず風味のクリームソース ●白身魚のソテー プロ
ヴァンスソース ●鶏肉のソテー りんごのソース ●豚肉のロースト ハチミツと
マスタードのソース ●牛肉の煮込み モッツアレラチーズのオルロフ風 ●カリフラ
ワと彩り野菜のパン粉焼き アンチョビのアクセント ほか

【実演】シーフードのソテー ブイヤベース風

ホテルパティシエのスイーツ

- ヤスダヨーグルト台湾カステラサンド ●ラムレーズン
クリームのヤスダまきばロール ●りんごと洋梨のヨー
グルトクラフティ ●和栗とヨーグルトカスタードのミル
フィーユ ●ヤスダクリームチーズのテリーヌ ●ヤスダ
ヨーグルト巨峰ムース コンポート飾り

【土日祝限定タイムサービススイーツ】

ヤスダピュアミルクソフトクリームに
あたたかいチョコタルトを添えて

※12:30より順次ご案内します。お一人様一つ

料 金	大人(中学生以上)・・・[平日] ¥3,500 (¥3,150) [土・日・祝] ¥3,800 (¥3,420) 小学生・・・¥1,850 (¥1,665) 幼児(3歳～未就学児)・・・¥650 (¥585) ※12/21・22・25、2024.1/2・3は土日祝日料金とさせていただきます。 ※()内はプレミアム会員料金です。 プレミアム会員に登録したその日から10%OFF
-----	--

3F 和食 や 彦

営業時間／[昼] 11:30～14:30 [夜] 17:30～20:30
定休日／毎週水曜・木曜

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)



冬麗弁当

11/3(金・祝)～12/26(火)

11:30～14:30

[口取り] 出汁巻き玉子／鯖幽庵焼き
水頭膾／鶏けんちん巻
鮫鰯の唐揚げ／栗麩田楽
海老の芝煮

- [煮 物] 鰯大根
- [御造り] 盛り合わせ
- [飯] 蟹ご飯／香の物
- [小 鉢] 胡桃豆腐
- [吸 物] 蛤真薯 [水菓子] 果物

¥4,500 プレミアム会員 ¥4,050



梅初月会席

12/1(金)～12/30(土)

11:30～14:30 / 17:30～20:30

[先 附] 白身魚昆布ベト

長芋の生湯葉鹽甲掛揚げ

[前 菜] べ鯖棒寿司／酒盗クリームチーズ

からすみと餅の挟み揚げ 他

[吸 物] 真鱈白子 焼霜仕立て

[御造り] 三種盛り合わせ

[焼 物] のど黒柚庵焼き

[鍋 物] 蟹小鍋

[揚げ物] 河豚の天ぷら

[食 事] 帆立貝柱入り焼きおにぎり茶漬け

[水菓子] 果物

¥14,000 プレミアム会員 ¥12,600



12月



サーロインステーキ & ローストチキン ランチブッフェ

12/1(金)～2024.1/4(木)



フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのロースト きのご添え 焦がしバター
ソース ●白身魚のロースト トマトとバジルのソース
●シーフードとブロッコリーのグラタン ●豚肉のロー
スト シャルクュティエールソース ●サルシッチャと
たっぷり野菜のポトフ ほか

【実演】●ローストチキン グロゼイユのクリームソース
●サーロインステーキ ステーキソース

ホテルパティシエのスイーツ

- ショートケーキ ●アプリコットのアーモンドタルト
●チェリークラフティ ●ガトーショコラ
●半熟チーズケーキ ●フルーツパバロア

【タイムサービススイーツ】 ※土日祝、クリスマス期間:12/21・22・25、1/2・3
●プッシュド・ノエル ●バリブレスト・ノエル

※12:30より順次ご案内します。12/30～1/3は年末年始スイーツをご用意します。

料 金	大人(中学生以上)・・・[平日] ¥3,500 (¥3,150) [土・日・祝] ¥3,800 (¥3,420) 小学生・・・¥1,850 (¥1,665) 幼児(3歳～未就学児)・・・¥650 (¥585) ※12/21・22・25、2024.1/2・3は土日祝日料金とさせていただきます。 ※()内はプレミアム会員料金です。 プレミアム会員に登録したその日から10%OFF
-----	--

3F 中国料理 桃花村

営業時間／[昼] 11:30～14:30 [夜] 17:30～20:30
定休日／毎週月曜・火曜

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6150(直通)



土鍋単品料理

11/1(水)～2024.1/31(水)

11:30～14:30 / 17:30～20:30

- ◆赤魚のXO醬鍋 ◆五目麻婆豆腐土鍋
- ◆鶏白湯鍋 ◆殻付き海老と春雨の麻辣鍋
- ◆白身魚の白菜鍋

2人前 各 ¥2,800 プレミアム会員 ¥2,520

桃宝コース

11/1(水)～12/31(日) 11:30～14:30

- 個々盛り前菜 ●蟹の卵入りふかひれスープ ●小籠包
- 赤魚の中国黒豆蒸し ●豚肉のやわらか煮 ●海老の
チリソース煮 ●鶏肉細切りあんかけ焼きそば ●デザート

¥5,400 プレミアム会員 ¥4,860 ※2名様より承ります。



水仙コース

12/1(金)～12/24(日)

11:30～14:30 / 17:30～20:30

- 桃花林個々盛前菜 ●蟹の卵入りふかひれスープ
- 北京ダック ●いもジェンヌと小海老の炒め
- 海の幸の塩あんかけ ●豚肉の角煮 青菜添え
- ちまき ●デザート

¥13,000 プレミアム会員 ¥11,700 ※2名様より承ります。

年末年始コース 12/27(水)～2024.1/7(日) 11:30～14:30 / 17:30～20:30

¥6,800 (¥6,120)、¥11,000 (¥9,900)、¥13,000 (¥11,700)

※()内はプレミアム会員料金です。 ※2名様より承ります。



ご予約制

Hotel Okura NIIGATA

Christmas Cake 2023



【特典】WEB予約【事前カード決済】で5%割引 詳しくはホームページをご覧ください。

※12/15(金)までに
ご予約をお願いいたします。

お渡し期間 12/21(木)～12/25(月) ※お渡し時間 13:30～20:00

～ホテルパティシエからの贈り物～



クリスマス デコレーションケーキ
～ホワイトクリスマス～
(15cm) ¥4,900



越後姫のフレンチ
(16cm) ¥9,500
【限定40個】



プッシュ・ド・ソエル
～デリス・イヴェール～
(15cm) ¥4,800
グランクリエ
(18cm) ¥6,300

すてきなファミリークリスマスにホテルの味わいを



※写真は盛り付け例です。

クリスマスパーティーセット (4人前) ¥18,500

●ローストチキン フライドポテト彩り野菜添え ●にいがた和牛と
ひかりボークのテリヤキハンバーグ ●コーンマヨネーズフォカ
チャピザ ●シュリンプドリア クリスマスの色合い ●コールド
ローストビーフとベッパボークの盛り合わせ ●合鴨ときのこの
パイ包み焼き ●スモークトラウトサーモンレモン添え ●クリ
スマスデコレーションケーキ(15cm) ●マンゴープリン 他8品

〈単品オーダーも承ります〉

ローストチキン (4人前) ¥4,200

※ハンバーグ、ソーセージ、スナッPEndウは含まれません。

※12/15(金)までにご予約をお願いいたします。 ※数に限りがございますので、ご予約はお早めをお願いいたします。
※イベント商品につきWEB予約事前カード決済割引以外の割引は対象外とさせていただきます。 ※写真はすべてイメージです。

お申し込み・お問い合わせ プッフェレストラン「つばき」 TEL 025-224-6167(直通)

中澤卓也 クリスマスディナーショー2023

2023年

12月3日(日)

【第1部 昼の部】受付11:30/食事12:00/ショー13:30
【第2部 夜の部】受付16:30/食事17:00/ショー18:30

お一人様/Ｓ席 ¥28,000(¥26,600) A席 ¥26,000(¥24,700)

※ショー、ディナー、フリードリンク、サービス料、消費税込 ※()内はプレミアム会員料金

※特別イベントの為、One Harmonyポイントの付与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(直通) TEL 025-224-6166



Bridal Fair プライダルフェア

初見学向け

ゼロからスタート準備ダンドリ相談会

毎日開催 10:00～18:00(水曜日定休)

ホテルで叶う和婚

館内神殿×和装半額特典 和スタイル相談会

毎日開催 10:00～18:00(水曜日定休)

詳しくは、プライダル課へ TEL 025-224-6121(直通)

定休日/毎週水曜

e-mail: bridal@okura-niigata.com



～伝統の技と祝賀の心を込めて～

ご予約制

おせち料理

ご予約期間
12月25日(月)
まで



和洋中折衷

※お渡し時間 13:30～19:00



三段重(4人前) ¥48,000



二段重(3人前) ¥33,000



一段重(2人前) ¥19,000

●数に限りがございますので、早めのご予約をおすすめいたします。
●宅配便の場合:12/31(日)にお届けいたします。【お届け可能地域:新潟県内】
別途送料一台につき1,500円(運送梱包費を含む)頂戴します。
●各種割引対象外とさせていただきます。
●ホテルにてお引き取りの場合:12/31(日)にプッフェレストラン「つばき」にてお渡しいた
します。

【お申し込み・お問い合わせ】プッフェレストラン「つばき」 TEL 025-224-6167(直通)

日和会席

※前日までの要予約

11/3(金・祝)～12/31(日) 特別料金 ¥7,500→¥7,000

【前 菜】三種盛り

【蒸 物】茶碗蒸し

【甘 味】本日のデザート

【焼き物】のどぐろ塩焼き

【食 事】握り寿司8貫

【台 物】村上牛すき煮

【お 椀】本日のお椀

〈3階 和食や彦内〉

営業時間/【昼】11:30～14:30 【夜】17:30～20:30

定 休 日/毎週水曜・木曜

ご予約 TEL 025-224-6361(富寿し直通)

和食や彦 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130

毎日更新! www.tomizushi.com



※写真はイメージです



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) FAX 025-224-7060

https://www.okura-niigata.co.jp

プレミアム会員 は、ホテルオークラ新潟 One Harmony プレミアムセレクション会員の特別割引料金となります。

※上記料金には税・サービス料が含まれております。 ※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。

※食材によるアレルギーのあるお客様は予め係にお申し出ください。 ※写真はイメージです。

※お席には限りがございますのでご予約をおすすめいたします。