

オークラのいちごの国へようこそ。

Tsubaki Strawberry Sweets & Lunch Buffet

つばき いちごスイーツ & ランチブッフェ

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
定休日／なし
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6167 (直通)





3月 いちごスイーツ&ランチbuffe ～いちごとさくら～

3/1(金)～3/31(日)
平日 11:30～14:00 土日祝 11:30～15:00
(最終入店13:30/90分間制)



フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのヴァブール さくら香るクリームソース ●シーフードと山菜のアヒージョ
- 鶏肉のカツレツ バセリバターアクセント ●豚肉とインゲン豆の煮込み カスレ風
- 牛肉のプレゼ ベリー風味 ●キャベツとアサリのエチューベ ●オードブル ●サラダ
- スパゲティ ●カレー ●フルーツ

ホテルパティシエのスイーツ

- さくら風味のいちごショートケーキ ●いちごのカーディナル
- さくら風味のチーズテリーヌ ●さくら風味のいちごモンブラン
- いちごとピスタチオのパリプレスト ●ミントクリーム入りいちごムース

土日祝限定タイムサービススイーツ

さくらのソフトクリームで作る抹茶ムースといちごのパフェ
※12:30より順次ご案内いたします。お一人様一つ。

実演

ヤリイカとじゃがいもの
トマト煮込み



4月 いちごスイーツ&ランチbuffe ～越後姫～



4/1(月)～4/30(火)
平日 11:30～14:00 土日祝 11:30～15:00
(最終入店13:30/90分間制)



フレンチのシェフが作るお料理

- 鯖のムニエル グルノーブル風 ●白身魚のフリット バジルマヨネーズ ●シーフードのソテー サフラン風味のクリームソース ●鶏肉のソテー マスタードソース
- 万能ねぎのアクセント ●豚肉のロースト バルサミコ香るソース
- 彩り野菜とサルシッチャのトマト煮込み ●オードブル ●サラダ ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

ホテルパティシエのスイーツ

- 越後姫のシャルロット ●越後姫のナポレオンパイ
- 越後姫のタルト・シトロン ●越後姫のクレム・ダンジュ
- 越後姫のミルクヴェリーヌ ●ローズマリー風味のカップケーキ 越後姫飾り

土日祝限定タイムサービススイーツ

越後姫アイスのマカロンサンド ※12:30より順次ご案内いたします。お一人様一つ。

実演

牛肉のステーキ
野菜のジュリアン飾り

つばき 3月・4月 スイーツ&ランチbuffe 料金 ※()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
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)

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。

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)

オンライン
予約は
こちらから



さくら御膳

3/1(金)～4/30(火)
11:30～14:30

[前菜]うるいとイカの黄身酢和え/桜胡麻豆腐/合鴨スモーク クリームチーズ挟み/もずく酢/春菊と人参の胡麻和え/桜海老かき揚げ [焼物]鰯菜種焼き/蟹松風 [お造り]二種盛り合わせ [蒸物]白身魚の道明寺蒸し 銀あん [食事]ちらし寿司/香の物 [吸物]蛤の吸物 [デザート]桜のアイスクリーム 果物添え
¥5,000 プレミアム会員 ¥4,500



お刺身御膳

11:30～14:30

- 季節の小鉢 ●本日の煮物
- お刺身五種盛り合わせ
- 新潟県産コシヒカリ白ご飯
- 味噌汁/香の物
- 果物

¥3,500 プレミアム会員 ¥3,150



豪華食材をふんだんに使用した会席で
心華やぐひとときを

祝華会席

3/1(金)～4/30(火) 11:30～14:30/17:30～20:30

[先附]桜胡麻豆腐 黒蜜 [前菜]蟹松風/独活のきんぴら/椎茸双身揚げ/鮑の白味噌焼き/杵生薑/温薫粘巻き [吸物]蛤の土瓶蒸し [お造り]三種盛り合わせ [合肴]ロブスター雲丹衣揚げ 春野菜の天ぷら [蒸物]真鯛の道明寺蒸し 銀あん [強肴]国産牛一口ステーキ 焼き野菜 [食事]筍ご飯/味噌汁/香の物 [水果子]果物

¥15,000 プレミアム会員 ¥13,500

※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。

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6150(直通)

オンライン
予約は
こちらから



ちょっとリッチなランチに

桃宝コース

3/1(金)～4/28(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 ●色々野菜と海の幸の炒め
- 鮑と鶏肉の煮込み
- 葱とチャーシューの細切りつゆそば
- デザート

¥5,400 プレミアム会員 ¥4,860

※2名様より承ります。

桜華コース

3/1(金)～4/28(日)

11:30～14:30/17:30～20:30

- 桃花林個々盛り前菜 ●ハムとイカのスープ
- 北京ダック ●蟹爪と野菜の塩炒め
- 牛フィレ肉のステーキ ●海老の辛子炒め
- 豚肉細切り焼きそば(上海風) ●デザート

¥11,000 プレミアム会員 ¥9,900

※2名様より承ります。



料理長特撰コース

3/1(金)～ 11:30～14:30/17:30～20:30

- 桃花林個々盛り前菜 ●ふかひれ入り薬膳スープ ●北京ダック・海老ミンチ春巻き
- 和牛の黒胡椒炒め 巣ごもり仕立て ●蝦夷鮑と蟹爪の蒸し物 醤油だれ
- オマール海老と海の幸の土鍋 ●帆立入り炒飯 ●デザート二種盛り合わせ

¥17,500 プレミアム会員 ¥15,750 ※2名様より承ります。



ふかひれや蝦夷鮑、オマール海老など
贅を尽くした料理長こだわりの特撰コース

心ときめく赤い宝石
「越後姫」を贅沢に使った
スイーツをお楽しみください。

越後姫デザート

3/1(金)~5/31(金)

11:00~17:30(土・日・祝は10:30より)

- ① 越後姫と
ライム風味ホワイトチョコクリームの
タルトレット
¥1,600 プレミアム会員 ¥1,440
- ② 越後姫とリュバープのパフェ
¥2,000 プレミアム会員 ¥1,800
- ③ 香り豊かなバニラアイスと
越後姫のクリスピーミルフィーユ
¥1,600 プレミアム会員 ¥1,440



おすすめメニュー

3/1(金)~5/31(金) 11:00~17:30 (土・日・祝は10:30より)

- 小海老とアスパラガス、玉子サラダのヴィエノワサンド ¥1,450 プレミアム会員 ¥1,305
- バターチキンカレー温野菜添え(サラダ付き) ¥1,890 プレミアム会員 ¥1,701



TAKE OUT テイクアウト

販売: つばき テイクアウトコーナー

3/1(金)~4月中旬 11:00~15:00

お花見団子パン (2本入り)

¥440 プレミアム会員 ¥396

ロビー階 ブッフェレストラン つばき

定休日/なし お問い合わせ TEL 025-224-6167 (直通)



Bridal Fair ブライダルフェア

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

チャペル×ホテルウエディング相談会

毎日開催 10:00~18:00

詳しくは、ブライダル課へ TEL 025-224-6121 (直通)
定休日/毎週水曜 e-mail: bridal@okura-niigata.com



※写真はイメージです

富御膳

3/1(金)~4/30(火)

特別価格 ¥4,500

- [小 鉢] のっぺ
- [お造り] お造り3点盛り
- [揚げ物] 天ぷら盛り合せ
- [蒸し物] 茶碗蒸し
- [寿 し] 握り寿司8貫
- [お 椀] 日替わり汁
- [甘 味] 本日のデザート

※他にもメニュー取り揃えております。

富 寿 膳
Zen

〈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(祝日は営業)
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