

Tsubaki Strawberry Sweets & Lunch Buffet

つばき いちごスイーツ
& ランチbuffet



春の薫りあふれる
いちごスイーツの世界へ

ロビー階

buffet
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buffet ~いちごとさくら~

3/1(土)~3/31(月)
平日/11:30~14:00
土日祝/90分2部制 1部11:30~13:00
2部13:30~15:00

実演 ポークフィレ肉のパイ包み焼き
ベリーソース



フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのソテー 白ワインソース 菜の花を添えて
- 鱈のロースト 焦がしバターソース セミドライトマトのアクセント
- シーフードのソテー 貝のジューと青のりのソース
- 鶏肉のソテー ジャがいものブーランジェール添え
- 牛肉ときのこのストロガノフ
- 彩り野菜のアラビアータ
- オードブル ●サラダ ●スープ
- 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

- いちごミントクリームのシャルロット
- なめらかさくらチーズプリン
- いちごのバリブレスト
- さくら風味のいちごモンブラン
- さくらといちごのフォレノワール
- ナボレオンパイ

土日祝限定タイムサービススイーツ

さくらソフトクリームにガトーバスクを添えて
※1部 12:10~ / 2部 14:00~ 順次ご案内します。



4月 いちごスイーツ&ランチbuffet ~越後姫~



4/1(火)~4/30(水)
平日/11:30~14:00
土日祝/90分2部制 1部11:30~13:00
2部13:30~15:00

実演 シーフードと
たけのこのアヒージョ

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 オレンジ香る香草パン粉焼き バルサミコのアクセント
- 鱈のフリット バジルソース ●鶏肉のソテー きのこクリームソース
- 豚肉のローストとキャベツのトマト煮込み
- 牛肉の煮込み ベリー風味
- 彩り野菜とポムアリのグラタン
- オードブル ●サラダ ●スープ
- 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

- 越後姫と紅茶のシフォンケーキ
- 越後姫のルリジュース
- 越後姫とゆずのフロマージュムース
- 越後姫のクラシックタルト
- 越後姫のカーディナル・ジュニッテン
- 越後姫とハイビスカスジュレのヴェリーヌ

土日祝限定タイムサービススイーツ

苺とはちみつアイスのミニパフェ
※1部 12:10~ / 2部 14:00~ 順次ご案内します。



つばき 3月・4月 スイーツ&ランチbuffet 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] ¥3,800 (¥3,420) [土・日・祝] ¥4,100 (¥3,690) / 小学生・・・¥2,000 (¥1,800) / 幼児(3歳~未就学児)・・・¥800 (¥720)

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。

【和食 や彦 定休日変更のお知らせ】 2025年3月1日より 毎週月曜日・火曜日を定休日とさせていただきます。 ※祝日は営業いたします。 ※富寿し「膳」は変わらず水曜日・木曜日が定休日でございます。 お客様にはご不便をお掛けしますが、何卒変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



豪華食材をふんだんに使用したお料理で
心華やぐひとときを



桜花御膳

3/1(土)~4/30(水) 11:30~14:30

[前菜] 山菜とイカの黄身酢和え/桜胡麻豆腐/もずく酢
春菊と人参の白酢和え
紅茶鴨オレンジソース仕立てとチーズのピンチョス
桜海老かき揚げ

[焼物] 鱈西京焼き/筍木の芽味噌焼き
[造り] 二種盛り合わせ

[蒸し物] 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
[水菓子] 桜のアイスクリーム フルーツ添え

¥5,300 プレミアム会員 ¥4,770

マルティーニ ロゼ

3/1(土)~4/30(水)
11:30~14:30 / 17:30~20:30

グラス ¥1,350 (¥1,215)
ボトル ¥7,800 (¥7,020)

※()はプレミアム会員料金



祝春会席

3/1(土)~4/30(水) 11:30~14:30 / 17:30~20:30

[先附] 桜胡麻豆腐 黒蜜
[前菜] 海老蓮根博多/蒟蒻煮/蛸桜煮/鮑旨煮
オランダ真薯

[吸物] 蛤の土瓶蒸し
[造り] 三種盛り合わせ

[合肴] ロブスターと春野菜の天ぷら
[蒸し物] 真鯛の道明寺蒸し 銀あん

[強肴] 国産牛ローストビーフ 野菜
[食事] 筍釜炊きご飯/味噌汁/香の物

[水菓子] 果物
¥15,000 プレミアム会員 ¥13,500

落ち着きと優雅なひとときを——ホテルのスコティッシュバーで、大人の二次会を

3F バー エジンバラ **Bar Edinburgh**

エジンバラ アフターパーティープラン

3/1(土)~ 17:30~22:00

ご利用人数:10名様~30名様 3日前までの予約制

¥3,500プラン
フリードリンク+ミックスナッツ、チョコレート

¥4,000プラン
フリードリンク+チーズ、クラッカー
ビーフジャーキー、オリーブ、チョコレート

[フリードリンク内容]

- 生ビール ●ウイスキー ●ワイン(赤・白)
- 焼酎 ●カクテル ●ソフトドリンク

ご予約・お問い合わせ TEL025-224-6166(営業部)

●貸切でご利用のお客様は、金曜日・土曜日に限り別途3万円の追加料金が発生いたします。
●特別プランの為、One Harmony プレミアムセレクション特典等、各種割引の対象外とさせていただきます。

※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。



越後姫デザート

3/1(土)~5/31(土)

- ① 越後姫とリュバープのパフェ
¥2,300 **プレミアム会員** ¥2,070
- ② 越後姫のクリーミーモンブラン
はちみつレモンシャーベット添え
¥1,700 **プレミアム会員** ¥1,530
- ③ 越後姫のできたてミルフィーユ
ピスタチオのアイスクリーム添え
¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620

金・土17:30~20:00限定ワゴンサービス

炎のパフォーマンス デザート
“チェリージュビレ”¥2,800 **プレミアム会員** ¥2,520

おすすめメニュー

3/1(土)~5/31(土)

- 小海老とスモークサーモン、玉子サラダの
ヴェイノワサンド
¥1,600 **プレミアム会員** ¥1,440
- 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(土)~4月中旬 11:00~15:00

お花見団子パン(2本入り)

¥500 **プレミアム会員** ¥450

ロビー階 プuff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)

営業
再開

3F 和食 やき 鉄板焼きコーナー

営業時間/17:30~20:30

定休日/毎週月曜・火曜(祝日の場合は営業) ※3日前までの予約制

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)

ディナーコース **ご予約制**

3/1(土)~ 17:30~20:30

- お通し ● 前菜 ● サラダ、焼き野菜
● ステーキ
● ご飯/味噌汁/香の物

¥12,000~ **プレミアム会員** ¥10,800~

3月1日(土)より鉄板焼きコーナーの営業を再開させていただくこととなりました。
つきましては、誠に勝手ではございますが、当面の間はディナー限定コースのみ
のご提供、並びに予約制にて営業させていただきます。



日和会席

※前日までの要予約

3/1(土)~4/29(火・祝) **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] のどぐる塩焼き [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 やき 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 やき ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130

毎日更新! www.tomizushi.com富寿し Zen 膳

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。