



和食 **や 彦** TEL 025-224-6130(直通)
 定休日/毎週月曜・火曜
 (祝日の場合は営業)
 ※5/2(金)、5/6(火・祝)、5/9(金)は
 臨時休業とさせていただきます。

佐渡御膳

11:30~14:30

- [前菜] 佐渡銀鮭塩麹漬け
佐渡名産いごねり
佐渡産サザエのオリーブオイル炒め
 - [造り] 三種盛り合わせ
 - [揚げ物] 佐渡牛入りメンチカツ
 - [煮物] 佐渡郷土料理 煮しめ
 - [食事] 佐渡産コシヒカリ白ご飯
飛魚すり身入り味噌汁/香の物
 - [水菓子] 佐渡名産 澤根だんご 果物添え
- ¥4,500 **プレミアム会員** ¥4,050



和食 **や 彦** TEL 025-224-6130(直通)
 定休日/毎週月曜・火曜
 (祝日の場合は営業)
 ※5/2(金)、5/6(火・祝)、5/9(金)は
 臨時休業とさせていただきます。

佐渡会席

11:30~14:30 / 17:30~20:30

- [先附] 佐渡産アスパラガスの
佐渡バターソテー ピンクソルト添え
 - [前菜] へんじんもっこのササミ入り生春巻き
佐渡産なごみ味噌和え
佐渡産イカー夜干しの天ぷら
佐渡のお酒を使ったポテトサラダ
佐渡産紅スワイガニ入り焼売
 - [吸物] すまし仕立て 飛魚つみれ
 - [造り] 三種盛り合わせ
 - [焼物] 佐渡荒海サーモンの照り焼き
 - [凌ぎ] 佐渡郷土料理 せんぞうぼう
 - [鍋物] 本日の佐渡産白身魚と佐渡わかめの
しゃぶしゃぶ
 - [進肴] 佐渡牛ローストビーフ
 - [食事] 佐渡産サザエの釜炊き込みご飯
味噌汁/香の物
 - [水菓子] 佐渡名産 澤根だんご 果物添え
- ¥13,500 **プレミアム会員** ¥12,150



5/1(木)~5/31(土)



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)
佐渡ディナー ウェルカム
 ドリンク1杯付き
 5/17(土) **ご予約制**
 開場/17:45 食事/18:00 ¥18,000
 ※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。



和食 **や 彦** TEL 025-224-6130(直通)
 定休日/毎週月曜・火曜
 (祝日の場合は営業)
 ※5/2(金)、5/6(火・祝)、5/9(金)は
 臨時休業とさせていただきます。

佐渡五蔵 日本酒飲み比べセット

11:30~14:30 / 17:30~20:30

- 加藤酒造店「金鶴」本醸造
- 逸見酒造「真稜」本醸造 一味の真
- 北雪酒造「北雪」吟醸酒
- 尾畑酒造「真野鶴」辛口 鶴 本醸造
- 天領酒造「天領盃」特別本醸造 別撰

¥1,900 **プレミアム会員** ¥1,710

TAKE OUT 販売:つばきテイクアウトコーナー
 4/15(火)~5/10(土) 11:00~15:00
仲良しこいのぼりパン ¥500 **プレミアム会員** ¥450



バー **Edinburgh**
 エジンバラ TEL 025-224-6168(直通)
 17:30~22:00
 ●佐渡産さけのピムスカクテル
 ¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620



3F 和食 **や 彦**
 11:30~14:30

お刺身御膳

- 小鉢 ●煮物
 - お刺身5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

営業時間/【昼】11:30~14:30 【夜】17:30~20:30
 定休日/毎週月曜・火曜(祝日の場合は営業)
 ※5/2(金)、5/6(火・祝)、5/9(金)は臨時休業とさせていただきます。



季節薫る海の幸、山の幸を
 存分にお楽しみください



涼暮月会席

- 6/4(水)~6/29(日)
 11:30~14:30 / 17:30~20:30
- [先附] 生雲丹とそら豆のゼリー包み
 - [前菜] 子持ち昆布白瓜巻き
穴子赤味噌焼き
鮎並山椒煮/枇杷玉子
牛肉生姜巻き
 - [吸物] 千枚大根 帆立真薯 黄身豆腐
 - [造り] 三種盛り合わせ
 - [焼物] 国産うなぎの白焼き
 - [煮物] 冷やしのっぺ
 - [揚げ物] キジハタと新潟県産丸茄子の揚げ出し
 - [食事] 新ごぼうと鶏肉の炊き込みご飯 青朴葉包み
味噌汁/香の物
 - [水菓子] 果物
- ¥13,000 **プレミアム会員** ¥11,700

WEB予約は
 こちらから
 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)

鉄板焼き

黒毛和牛コース

- 17:30~20:30
- 前菜 ●お造り
 - や彦サラダ ●焼き野菜
 - 本日の魚介
 - 黒毛和牛 サーロイン100g
または ファイル80g
 - 新潟県産コシヒカリ白ご飯
味噌汁/香の物
 - シャーベット 果物添え
- ¥16,000 **プレミアム会員** ¥14,400
 ※白ご飯は+1,100円でガーリックライスに
 変更可能です。



国産牛サーロインコース

- 17:30~20:30
- 前菜 ●や彦サラダ ●焼き野菜 ●本日の魚介
 - 国産牛サーロイン120g ●新潟県産コシヒカリ白ご飯/味噌汁/香の物
 - シャーベット 果物添え
- ¥12,000 **プレミアム会員** ¥10,800
 ※白ご飯は+1,100円でガーリックライスに
 変更可能です。



国産うなぎ料理

- 6/1(日)~8/31(日) 11:30~14:30 / 17:30~20:30
- うな重定食 ●うなぎ蒲焼定食 全ての定食に肝煎いまたは 味噌汁、香の物、シャーベットがつきます。
- ¥7,000 **プレミアム会員** ¥6,300 ※25分ほどお時間頂戴します。

ロビー階 **つばき**
 ブッフェ
 レストラン

営業時間/【朝】6:30~10:00 【昼】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
 定休日/なし
 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)
 WEB予約は
 こちらから



ホテルパティシエのスイーツ
 ●いちごのズコットケーキ
 ●ヴェリーヌ ロゼ・フレーズ
 ●エルドパーレンクアーベン
 ●いちごのラミントン ●ラベンダー・ピスターチ
 ●エクレール・フレーズ
 土日祝限定タイムサービススイーツ
いちごのアフォガート
 ※1部12:10 / 2部14:00より順次ご案内いたします。



5月 **いちごスイーツ&ランチブッフェ**
 ~ストロベリー・ガーデン~
 5/1(木)~5/31(土)
 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 **牛肉のロースト**
ハニーマスタードソース
 ~カービングサービス~

フレンチのシェフが作るお料理
 ●トラウトサーモンのムニエル 焦がしバターソース
 ●白身魚のソテー アサリのサフランソース
 ●ヤリイカの軽い煮込み ガーリックマトソース
 ●鶏肉のソテー 赤ワインソースにいちごのアクセント
 ●豚バラ肉とポテトのコンフィ ローズマリーの香り
 ●彩り野菜のソテー アンチョビ風味
 ●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
 ●桃のヨーグルトミルクレープ ●レモン風味のヨーグルト
 クリームケーキ ●ブルーベリークリームチーズタルト
 ●紅茶とヨーグルトのカップケーキ ●発酵バタークリーム
 のラムレーズンロール ●ヨーグルトマンゴープリン
 土日祝限定タイムサービススイーツ
 ヨーグルトバナナブレッドにヤスタソフトクリームと
 チェリーソースを添えて
 ※1部12:10 / 2部14:00より順次ご案内いたします。



6月 **ヤスタヨーグルト**
スイーツ&ランチブッフェ
 6/1(日)~6/30(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 **白身魚のソテー**
アクアパッツァ風

フレンチのシェフが作るお料理
 ●キスのフライ タルタルソース
 ●シーフードのソテー
 ●発酵バターを使ったマリニエールソース
 ●鶏肉のソテー ジェノベーゼソース
 ●豚肉のロースト 香草入りベルシーソース
 ●牛肉のトマト煮込み ヨーグルトのアクセント
 ●モッツァレラチーズとポテトのドフィネ風グラタン
 ●オードブル ●サラダ ●スープ
 ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ



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。

ゴールデンウィークディナーbuffet

5/3(土・祝)・4(日・祝)・5(月・祝) **予約制**

時間 18:00~20:30 (120分時間制・最終入店19:00)

会場 15階 スターライト

料金 大人 ¥7,000 / 小学生 ¥4,000

幼児(3歳~未就学児) ¥1,000 / 2歳以下 無料

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

食事 buffetスタイル(洋食)・ソフトドリンクバー
※アルコール類はキャッシュバーにて承ります。

デザートオプション

チェリージュビレ
一人前 ¥2,800

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166 (営業部直通)



3F

ティラウンジ
ラ・しなの

高代橋の見えるティラウンジ

La Shinano

営業時間/平日11:00~17:30
土・日・祝10:30~17:30(金・土は20:00まで)
定休日/なし

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160(直通)

おすすめデザート

6/1(日)~8/31(日) 11:00~17:30(土日は10:30~)

- ① 温かいクレープ オレンジソース掛け
バニラアイスとチョコレートシャーベットを添えて…………… ¥1,800
- ② ピーチメルバパフェ…………… ¥2,000
- ③ スガーグラッセ マンゴーマリネとフルーツを添えて…………… ¥1,800



プレミアム会員 ¥1,620
プレミアム会員 ¥1,800
プレミアム会員 ¥1,620

おすすめメニュー

6/1(日)~8/31(日)

11:00~17:30(土日は10:30~)

- キーマカレー 焼き野菜添え(サラダ付き)
¥1,890 **プレミアム会員** ¥1,701
- 玉子焼きと野菜のサンドイッチ
¥1,600 **プレミアム会員** ¥1,440



ホテルオークラ新潟 地上50mのビアガーデン

The Rooftop Beer Terrace 2025

6/27(金)~9/14(日) 18:00~21:00 (最終入店 20:00)

※毎週月曜定休 ※除外日:新潟まつり花火大会開催日
※定休日のほか、ご予約人数により開催を中止させていただく場合がございます。

WEB予約は
こちら!

ご利用時間/120分

会場/14階(屋上) 受付/1階 エレベーターホール



早割チケット ¥6,800 ※5/1~6/26まで各レストラン&フロントにて販売

WEB予約/事前決済 ¥7,000 当日決済 ¥7,100 ※6/26までの予約で¥6,800 (事前カード決済のみ)

大人: [前売り] ¥7,300 ※ご利用日の前日までお買い求め可能 [当日] ¥7,800

【ご予約・お問い合わせ】

ビアガーデン予約係(直通) TEL 025-224-6360 (平日 9:30~18:30 土日祝 9:00~17:00)



酒ハイと フランス料理を 楽しむ会

日本酒が苦手な方、日本酒ビギナーでも飲みやすい酒ハイと
ホテル自慢のフレンチコースを召し上がりながら
JAZZの生演奏をお楽しみください。



ふなぐちソーダ



麒麟山サワー



厳選辛口ハイボール

5/25(日) 受付 11:30 開演 12:00 会場/4階 コンチネンタル

料金/¥10,000 (食事・飲み物[日本酒・酒ハイ・ソフトドリンク]・消費税・サービス料込)

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

主催/ホテルオークラ新潟 共催/いしがた美醜、菊水酒造、麒麟山酒造、吉乃川

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166 (営業部直通)



※写真はイメージです

富御膳

5/2(金)~6/30(月)

通常料金 ¥5,100 → **特別料金** ¥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] 握り寿し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。

〈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 (富壽し直通)
和食や彦 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130
毎日更新! www.tomizushi.com



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。