



Melon & Mango

Sweets & Lunch Buffet

メロンとマンゴースイーツ & ランチbuffet



後援:新潟県



国産うなぎ料理 ～8/31(日)

11:30～14:30／17:30～20:30

- うな重定食
- うなぎ蒲焼定食

全ての定食に肝吸い 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。



お刺身や彦膳

17:30～20:30

- [小鉢] 季節の小鉢
- [造り] お刺身五種盛り合わせ
- [煮物] 季節の煮物
- [揚げ物] 天ぷら盛り合わせ
- [食事] 新潟県産コシヒカリ白ご飯
味噌汁／香の物
- [デザート] 果物

¥6,700 **プレミアム会員** ¥6,030



すず かぜ つき

涼風月会席

7/2(水)～7/31(木)

11:30～14:30／17:30～20:30

- [先附] 生雲丹と枝豆のゼリー包み
- [前菜] 穴子山椒煮／ミニトマトの白ワイン煮
とうもろこしのかき揚げ
牛肉生姜炊き／鰺の南蛮漬け
- [吸物] 白身魚真薯
- [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] 蛸の炊き込みご飯 青朴葉包み
味噌汁／香の物
- [水菓子] 果物

¥14,000 **プレミアム会員** ¥12,600

涼やかにいただく旬の恵み。

TAKE OUT

7/1(火)～8/31(日) 11:00～15:00
販売:つばきテイクアウトコーナー

すいかパン

¥500 **プレミアム会員** ¥450

ロビー階 プッフェレストラン つばき

定休日／なし お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)



和食

や 彦

鉄板焼き

活鮑 または 活オマール海老
選べる鉄板焼きコース

17:30～20:30 ※3日前までの予約制

●本日のスープ ●フォアグラソテー ●焼き野菜
★活鮑の鉄板焼き または 活オマール海老のソテー
●にいがた和牛フィレ(80g) または
サーロイン(100g)
●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
¥25,000 (¥22,500)
※()内はプレミアム会員料金。
※白ご飯は+1,100円でガーリックライスに変更可能です。

糸魚川御膳

11:30～14:30

- [小鉢] 越の丸茄子の煮浸し
かまぼこメンチ
- [造り] 三種盛り合わせ
- [麺] 翡翠色の抹茶うどん 薬味
- [煮物] 糸魚川地鶏“翠鶏(みどり)”と
野菜の炊き合わせ
- [食事] 糸魚川市郷土料理
笹の押し寿司
- [水菓子] シャーベット

¥3,800 **プレミアム会員** ¥3,420



8/1(金)～
8/31(日)



能生漁港直送のお魚のムニエル 大葉風味
カボチャ入りリゾット添え
糸魚川産もずくと枝豆入り焦がしバターソース



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)

糸魚川ディナー

8/31(日) **ご予約制**

開場／17:15 食事／17:30

¥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。

ウェルカム
ドリンク1杯付き

糸魚川会席

11:30～14:30／17:30～20:30

- [先附] 長芋寄せと生湯葉の艶甲揚げ
生雲丹添え
- [前菜] もずくと糸瓜の酢の物
えご柚子胡椒味噌／ばい貝旨煮
- [吸物] 糸魚川産紅ズワイガニのすり流し
- [造り] 三種盛り合わせ
- [焼物] のどぐろ塩焼き
- [煮物] 糸魚川地鶏“翠鶏(みどり)”の
赤ワイン煮
- [揚げ物] 越の丸茄子と海老のかき揚げ
天つゆ掛け
- [食事] 糸魚川市郷土料理 笹の押し寿司
味噌汁／がり生姜
- [水菓子] 果物

¥12,500 **プレミアム会員** ¥11,250



Bar Edinburgh

TEL 025-224-6168(直通)

日～木曜 17:30～22:00(金・土は23:00まで)

- 糸魚川産メロンのモヒート
- 糸魚川産メロンのピニャコラーダ

各 ¥1,900 **プレミアム会員** ¥1,710



糸魚川 五蔵日本酒 飲み比べセット

11:30～14:30／17:30～20:30

- 池田屋酒造 謙信 特別本醸造
- 猪又酒造 月不見の池 本醸造
- 加賀の井酒造 加賀の井 上撰本醸造
- 田原酒造 雪鶴 上撰本醸造
- 渡辺酒造店 根知男山 伝承酒

¥1,900 **プレミアム会員** ¥1,710



7月

メロンとマンゴー スイーツ&ランチbuffe

7/1(火)～7/31(木)

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

ハーブ香る
ローストポーク
ボルケッタ風



フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンコンフィ セミドライトマト添え マスタードソース
- イワシのパン粉焼き アンチョビのアクセント
- カレイと小海老のポシェ バターソース
- 鶏肉のソテー マンゴークリームソース
- 牛肉のトマト煮込み ミロトン
- 彩り野菜のソテー ジェノベーゼソース
- 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

- メロンショートケーキ
- メロンとコナツのムース
- カラメルとマンゴーのケーキ
- マンゴーロール
- メロンとマンゴーの夏ヴェリーヌ

土日祝限定タイムサービススイーツ

メロンスムージー

※1部 12:10／2部 14:00より順次ご案内いたします。

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。

つばき 7月・8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] ¥3,800 (¥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)



ホテルパティシエのスイーツ

- チョコバナナミルクレープ
- ココナツバインタルト
- 海辺のマドレーヌ貝がら集めと浮き輪の焼きドーナツ
- ラムネゼリーのフルーツポンチ
- 黒ごまクリーム大福
- 桃のムースのヨーヨー釣り

土日祝限定タイムサービススイーツ

パチパチりんごあめ

※1部 12:10／2部 14:00より順次ご案内いたします。

実演
和牛入り
煮込み
ハンバーガー

フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンとポテトのグラタン
- 赤魚とアサリのアヒージョ
- 太刀魚のムニエル 焦がしバターソース
- 鶏肉のフリット サルサソース
- 豚肉のロースト ソースシャール
- 小海老のピラフ パプリカ風味
- オードブル ●サラダ ●スープ
- スパゲティ ●カレー ●フルーツ



※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ます。

越乃リュウ
パースデーランチショー
Birthday Lunch Show
JAZZやミュージカルの名曲から歌謡曲まで
多才なジャンルを歌い綴る
この日限りのスペシャルショーを
お楽しみいただきます。

2025. 7.13(日)
受付 11:30 食事 12:00 開演 13:30
会場 / 4F コンチネンタル
お一人様 / ￥20,000

※食事・飲み物・ショー・消費税・サービス料込。
※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(直通) TEL 025-224-6166

3F ティーラウンジ ラ・しなの *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

旬果甘味店 ルコト ホテルオークラ新潟
**旬果甘味店ルコト青果氷と
コラボレーション!**
7/1(火)～9/30(火)
11:00～17:30 (土・日・祝は 10:30 より)
各 ￥1,450 **プレミアム会員 ￥1,305**
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160 (直通)

越後姫の青果氷 桃の青果氷 どうもろこしの青果氷 村上抹茶の青果氷

旬果甘味店ルコトの
シロップは、新潟の旬
の食材を無駄なく生
かす「rucoto」のプロ
ジェクトで作られてい
ます。

旬果甘味店
ルコト
佐藤千裕さん

おすすめ!

ちいさなお子様にも安心していた
だけるよう、着色料・香料・保存料
などの添加物は一切使わず、旬の
果実や野菜の美味しさをシロップ
に閉じ込めてお届けします。

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: 8/10(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。

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 ※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

WEB予約は
こちら!

新潟まつり花火大会
観覧席
8/10(日)
★ホテルオークラ新潟 屋上観覧席
会場: 14階(屋上) 時間: 18:00～20:20
料金: 大人 19,000円 / 小学生 9,000円
幼児(3歳～未就学児) 3,000円
ホテル宿泊券など
豪華賞品が当たる
抽選会を開催!

★NSTゆめてらす観覧席
会場: NSTゆめてらす 時間: 受付 17:30 / 食事 18:00 / 抽選会 20:30頃
料金: 大人 22,000円 / 小学生 12,000円 / 幼児 3,000円
※本催事は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 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)

3F

自然の恵み溢れる
中国料理と心からのおもてなし

雪月龍吟 ￥16,500 (税込)
季節のおまかせコース約10品
全席予約制・前日までのご予約をお願いします。

中国菜
龍
龍
SAN LONG
サンロン

ご予約 詳しくは公式Webまたはお電話で。
http://sanpou-g.co.jp/sanlong/
TEL 025-211-3830 (サンロン直通)
ディナー営業 18:00～ / 定休日 日曜・月曜

ランチ営業は
6月中旬以降を
予定しています。

富御膳
7/1(火)～8/31(日)
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。

※写真はイメージです

富壽に膳 *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。