

や彦の松茸料理

秋限定の香り高い逸品を
旬の恵みとともに贅沢に味わう
極上のひととき。



3F

和食

や彦

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）
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130（直通）

黒毛和牛と松茸のすき煮鍋



9月

シャインマスカットと
おいもの
スイーツ&ランチbuffet

9/1(月)～9/30(火)

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

ヤリイカと
アサリの
トマト煮込み

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 チーズクリームソース

●赤魚のロースト カフェドパリバター

●鶏肉のソテー 香草風味のピネガーソース

●豚肉と玉ねぎのロースト 黒胡椒風味

●牛肉と野菜のポトフ

●さつまいもときのこのソテー
ドライフルーツとナッツのアクセント

●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

●シャインマスカットとぶどうのネキッドショートケーキ

●いもジェンヌのアップルパイ

●スイートポテトのカップケーキ

●シャインマスカットとぶどうのヴェリーヌ

●シャインマスカットとぶどうのマスカルポーネフラン

●いもジェンヌのプリン 大学いもソース

9/1(月)～9/30(火)

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

ヤリイカと
アサリの
トマト煮込み

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 チーズクリームソース

●赤魚のロースト カフェドパリバター

●鶏肉のソテー 香草風味のピネガーソース

●豚肉と玉ねぎのロースト 黒胡椒風味

●牛肉と野菜のポトフ

●さつまいもときのこのソテー
ドライフルーツとナッツのアクセント

●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

●シャインマスカットとぶどうのネキッドショートケーキ

●いもジェンヌのアップルパイ

●スイートポテトのカップケーキ

●シャインマスカットとぶどうのヴェリーヌ

●シャインマスカットとぶどうのマスカルポーネフラン

●いもジェンヌのプリン 大学いもソース

10月

ハロウィン スイーツ
& ランチbuffet

10/1(水)～10/31(金)

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

にいがた和牛入り
チーズハンバーグ
～ジャック・オー・ランタン～

ホテルパティシエのスイーツ

●ハロウィンチョコシフォンケーキ

●魔女のお気に入り“カフェ・マロンケーキ”

●スパイダーチーズケーキ

●ジャック・オー・ランタンのかぼちゃシュークリーム

●赤い目玉のカシスムース

●紫いものモンスターモンブラン

土日祝限定タイムサービススイーツ

暗黒のアイスサンドマカロン
※1部12:10/2部 14:00より順次ご案内します。

フレンチのシェフが作るお料理

●トラウトサーモンの香草クルート焼き

●白身魚のソテー アーモンド入り焦がしバターソース

●シーフードとオリーブの軽い煮込み

●鶏肉のカチャートル

●豚肉のロースト フォンドヴォーソース
柿のアクセント

●かぼちゃとベーコンのクリームグラタン

●オードブル ●サラダ ●スープ

●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

つばき 9月・10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)

TAKE OUT

テイクアウト

販売: つばき テイクアウトコーナー

10/1(水)～10/31(金) 11:00～15:00

かぼちゃのデニッシュ

¥500 プレミアム会員 ¥450

ロビー階

buffet

つばき

定休日／なし

お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)

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。

3F

和食

やま

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)

※9/19(金)、9/26(金)、10/17(金)は臨時休業とさせていただきます。

松茸釜御膳
～秋麗～

9/3(水)～10/31(金)
11:30～14:30

[前 菜] 栗の赤ワイン煮
紅茶鴨オレンジソース
長芋かんずり入り塩辛掛け

[造 り] 二種盛り合わせ

[吸 物] 松茸土瓶蒸し

[焼 物] 佐渡荒海サーモン塩焼き

[食 事] 松茸釜炊きご飯
香の物

[水菓子] 果物

¥5,800 プレミアム会員 ¥5,220

※「松茸釜炊きご飯」は一釜ずつ丁寧に炊きあげますので25分ほどお時間頂戴します。

松茸釜御膳 ～錦秋～

9/3(水)～10/31(金) 11:30～14:30

[先 附] かきのもと酢漬け 糸賀喜

[前 菜] 揚げ銀杏／栗の赤ワイン煮／紅茶鴨オレンジソース
長芋かんずり入り塩辛掛け

[吸 物] 松茸土瓶蒸し [造 り] 二種盛り合わせ

[焼 物] 国産牛一口ステーキ(50g)

[食 事] 松茸釜炊きご飯／香の物 [水菓子] 果物

¥8,500 プレミアム会員 ¥7,650

※「松茸釜炊きご飯」は一釜ずつ丁寧に炊きあげますので25分ほどお時間頂戴します。

※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。

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)

WEB予約はこちら

和食 やま 鉄板焼き

定休日／毎週月曜・火曜(祝日の場合は営業)

ステーキ & 魚介コース

17:30～20:30

●前菜 ●や彦サラダ
●焼き野菜

以下の二つのコースからお選びください。

[Aコース]

●帆立貝、白身魚
●黒毛和牛フィレ(80g)
または サーロイン(100g)

[Bコース]

●オマール海老(テール)
または 赤海老、白身魚
●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

[Bコース]

[Aコース] ¥16,500 プレミアム会員 ¥14,850

[Bコース] ¥19,000 プレミアム会員 ¥17,100

松茸コース

※前日までの予約制

9/3(水)～10/31(金) 17:30～20:30

●向付 ●松茸と秋野菜のホイル焼き

●佐渡荒海サーモン きのこのクリームソース

●焼き松茸 酢橘

●にいがた和牛フィレ(80g) または サーロイン(100g)

●松茸釜炊きご飯／松茸小吸物／香の物

●シャーベット 果物添え

¥28,000 プレミアム会員 ¥25,200

※松茸釜炊きご飯はガーリックライスに変更可能です。

松茸会席

9/3(水)～10/31(金) 11:30～14:30/17:30～20:30

[先 附] 焼き茄子の利休漬

[前 菜] 菊花長芋酒盗のせ／燻し鮭 梨蜜掛け／栗白秋寄せ／秋刀魚有馬煮
しめじ 菊菜の真砂和え

[吸 物] 松茸土瓶蒸し [造 り] 三種盛り合わせ [焼 物] 紅葉鯛の柚香焼

[凌 ぎ] 松茸寿司 [鍋 物] 黒毛和牛と松茸のすき煮鍋

[酢の物] 白身魚昆布とのかきのもの博多押し 黄身醤油

[食 事] 松茸釜炊きご飯／味噌汁／香の物 [水菓子] 果物

¥15,500 プレミアム会員 ¥13,950

※「松茸釜炊きご飯」は一釜ずつ丁寧に炊きあげますので25分ほどお時間頂戴します。



3F

ディーラウンジ
ラ・しなの

高代橋の見えるディーラウンジ

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)

おすすめメニュー

9/1(月)~11/30(日)

11:00~17:30(土日祝は10:30~)

●エビフライカレー 温野菜添え(サラダ付き)

¥2,000 プレミアム会員 ¥1,800

●ハム、玉子、グリュイエールチーズの
ホットサンド(ポテトサラダ付き)

¥1,600 プレミアム会員 ¥1,440



おすすめデザート 9/1(月)~11/30(日) 11:00~17:30(土日祝は10:30~)

①キャラメルアップルパイ くるみのアイスクリーム添え ¥1,800 プレミアム会員 ¥1,620

②和栗のモンブラン風リコッタパンケーキ ¥1,900 プレミアム会員 ¥1,710

③シャインマスカットと季節のぶどうパフェ ¥2,400 プレミアム会員 ¥2,160



Autumn BIG BAND Jazz Night 2025

臨場感あふれるJAZZの生演奏と共に
ホテル自慢のフレンチコースを楽しみながら
秋の夜長をしっかりと過ごしてください。

Saxophobia サクソフォビア

9月23日(火・祝)

開場 18:00 開演 18:30 会場/4階 コンチネンタル

お一人様 ¥15,000 (公演・食事・飲み物・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。

主催/ホテルオークラ新潟 特別協賛/ナミックス株式会社

協力/株式会社アイビススタッフ

【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



Niigata Yossy Big Band



Main Vocal
RENA



Guest Vocal
チャーリーニシオ

中国菜 龍龍 SANLONG

ランチ

中国料理セット ¥2,310~
麵料理 ¥1,540~

くつろぎの空間で本格中華ランチを
お気軽にどうぞ。

ディナー(予約制)
¥12,100~

自然の恵み溢れる季節の
おまかせコースを各種ご用意

当店ソムリエがご提供のお料理に合わせた
ワインのペアリングもご用意。

ランチ営業 11:30~15:00 (L.O.14:00)
ディナー営業 18:00~ ※前日までの予約制
定休日 日曜・月曜

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)

富御膳

9/1(月)~10/31(金)

[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。

通常料金 ¥5,100 → 特別料金 ¥4,500

※特別料金商品のため、One Harmonyプレミアム
セレクションの対象外とさせていただきます。

※写真はイメージです

(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

富寿し膳

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。