



Starlight Christmas Dinner

スターライト クリスマスディナー2025



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)

※11/7(金)・21(金)は臨時休業いたします。

魚沼・南魚沼御膳

11:30～14:30

[前菜] 八色しいたけ焼き漬け
玉子焼き／きりざい

[箸休め] 八海醸造の一口甘酒

[造り] 二種盛り合わせ

[焼物] トラウトサーモンの
八海山酒粕漬け焼き

[煮物] 雪ひかりボークの角煮

[食事] 魚沼産コシヒカリのおにぎり
魚沼かぐら辛っ子／昆布佃煮

[汁物] 魚沼・南魚沼郷土料理“けんちん汁”
香の物

[水菓子] 果物

¥4,300

プレミアム会員

¥3,870

Niigata GOURMET × Hotel Okura Niigata

魚沼・南魚沼

フェア

新潟を食べよう

11/1(土)

～11/30(日)

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)

魚沼・南魚沼ディナー

ご予約制

＊ウェルカムドリンク1杯付き

11/9(日)

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。

●魚沼美雪ますマリネのカルパッチョとムースリヌ

●魚沼雪温貯蔵の新潟県産牛サーロインの竹炭入り塩釜包み焼き



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)

※11/7(金)・21(金)は臨時休業いたします。

魚沼・南魚沼会席

11:30～14:30／17:30～20:30

[先附] 胡桃豆腐 胡桃蜜煮

[前菜] 百合根最中
南魚沼郷土料理“豆みそ”
栗渋皮煮／ぜんまいと鰯の煮もん
南魚沼産きのこ、帆立の真砂和え

[吸物] 蓮根まんじゅう 玉子豆腐

[造り] 三種盛り合わせ

[焼物] 甘鯛の“千年こうじや”塩こうじ焼き

[煮物] にいがた和牛の味噌煮

[揚物] 南魚沼産里芋

[進肴] 八色しいたけと魚介の天ぷら

[進肴] 魚沼美雪ますと香味野菜のサラダ

[食事] 魚沼産コシヒカリ釜炊きご飯
味噌汁／香の物

[水菓子] 果物

¥14,000

プレミアム会員

¥12,600

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)

※11/7(金)・21(金)は臨時休業いたします。

魚沼・南魚沼五蔵飲み比べ

11:30～14:30／17:30～20:30

●青木酒造「鶴齢 芳醇清酒」

●高千代酒造「高千代 からくち純米酒 +19美山錦完全発酵素」

●玉川酒造「本醸造 魚沼玉風味」

●八海醸造「特別本醸造 八海山」

●緑川酒造「純米 緑川」

¥2,000

プレミアム会員

¥1,800

バー

エジバラ

Bar Edinburgh

TEL 025-224-6168(直通)

八海山本格米焼酎

オーク樽貯蔵「風媒花」を使ったカクテル

日～木曜17:30～22:00(金・土は23:00まで)

●風媒花ハイボール ●風媒花リッキー

各¥1,450

プレミアム会員

¥1,305





15F

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)

スターライト クリスマスディナー2025

ご予約制

12/20(土)・12/21(日) 17:30～19:30(開場17:15)

12/24(水)・12/25(木) 19:00～21:00(開場18:45)

※クリスマスディナーの幕開けの آمィューズ

※佐渡産真鯛マリネと佐渡サーモンマリネのバラ仕立て 甘海老とキャビアを添えて ノエルの彩り

※琥珀色に輝くコンソメスープ オーナメントボールに見立てた野菜とタピオカを浮かべて

※鮑と平目のクリームグラタン リゾット添えトマトソースとハーブオイルでクリスマスの色合い

※克蘭ベリーシャーベット

※新潟県産牛フィレ肉のソテーにフォアグラを添えて ノエルの飾り野菜とポテトのムースリヌ

味わい豊かなソース・ベリゲー ～フランベサービス～

※苺とバニラアイスクリームのハーモニー クリスマスの“タンパルエリーゼ”

※コーヒーと小菓子

¥20,000

※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特典等、各種割引の対象外とさせていただきます。

和食

や彦

鉄板焼き

ご予約・お問い合わせ

TEL 025-224-6130(直通)

鉄板焼き

クリスマスコース

ご予約制

12/20(土)・12/21(日)

12/24(水)・12/25(木)

【2部制】1部 17:00～19:00

2部 19:30～21:30

【Aコース】¥25,000 (¥22,500)

【Bコース】¥30,000 (¥27,000)

※()内はプレミアム会員料金です。

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)

WEB予約は

こちらから



年積月会席

12/3(水)～12/31(水)

11:30～14:30／17:30～20:30

[先附] 鮑の西京味噌漬け

[前菜] あん肝生姜煮
海老芋かに味噌田楽
牛肉味噌煮
穴子昆布巻き
ぶく煮ごこり

[吸物] 真鱈白子の焼霜仕立て

[造り] 三種盛り合わせ

[焼物] のどぐる塩焼き

[凌ぎ] 雲丹飯蒸し

[鍋物] スワイガニ小鍋

[食事] 温製稲庭うどん 薬味添え

[水菓子] 果物

¥14,500

プレミアム会員

¥13,050

や彦わっぱ飯

12/3(水)～12/31(水) 11:30～14:30

[先附] お浸し／胡麻和え／玉子焼き

[造り] 三種盛り合わせ

[煮物] 季節の煮物

[食事] ～選べるわっぱ飯～ 2種よりお選びください

●鮭といくらのわっぱ飯

●牛肉ときのこのわっぱ飯

味噌汁／香の物

[水菓子] 果物

¥4,000

プレミアム会員

¥3,600

TAKE OUT

つばきテイクアウトコーナー

シュトーレン

約11cm×8cm×高さ5cm

お渡し期間 11/23(日・祝)～12/28(日)

お渡し時間 11:00～15:00 (12/20～25の期間は11:00～20:00)

¥1,300

WEB予約事前カード決済で5%割引

※5個以上の予約は2日前までの要予約

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 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



11月

ヤスダヨーグルト

スイーツ&ランチbuffet

11/1(土)～11/30(日)

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

デコパーツで可愛くアレンジ

ゆめカワスイーツ

《実演》

シーフードのニューバーグ風 発酵バターライス添え

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 りんごソース ノルマンディー風

●白身魚とじゃがいもの白ワイン蒸し

●鶏肉のソテー レモンバジルソース

●豚肉のロースト ヨーグルトときのこクリームのソース

●牛肉とブラムの煮込み

●お肉、野菜、モッツアレラチーズのラザニア

●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

●マカロナード・ベリーズ ●レモンヨーグルトクリームの雪うさぎ

●いちごとヨーグルトミントクリームのシャルロット

●ショートケーキ・ピンクローズ

●ヨーグルトとマンゴーのマーブルチーズタルト

●ピスタチオとハチミツヨーグルトのヴェリーヌ

土日祝限定タイムサービススイーツ

ヤスダピュアミルクソフトクリームに

いちごチョコチュロス添えて

※1部 12:10／2部 14:00より順次ご案内いたします。





12月

サーロインステーキ&

ローストチキン ランチbuffet

12/1(月)～2026.1/18(日)

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

※2026.1/2は90分2部制とさせていただきます。

フレンチのシェフが作るお料理

●トラウトサーモンのパイ包み焼き

●シーフードのグラタン

●メバルのロースト 香草バターのアクセント

●冬野菜とペーコンのポトフ

●ミラノ風ポークカツレツ

●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

●いちごのショートケーキ

●アーモンドタルト ●チェリークラフティ

●ガトーショコラ ●チーズケーキ

●フルーツババロア

タイムサービススイーツ

※土日祝、12/22～25、12/29～2026.1/2

★ブッシュ・ド・ノエル

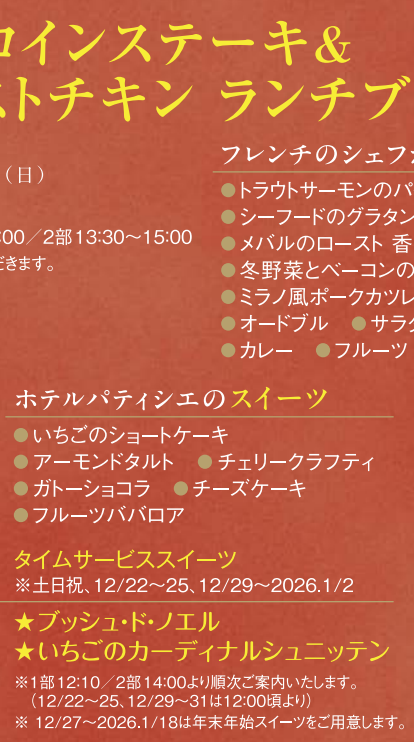
★いちごのカーディナルシュニッテン

※1部 12:10／2部 14:00より順次ご案内いたします。

(12/22～25、12/29～31は12:00頃より)

※12/27～2026.1/18は年末年始スイーツをご用意します。









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。

※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。

ご予約制 Hotel Okura NIIGATA

CHRISTMAS CAKE 2025

【特典】WEB予約【事前カード決済】で5%割引 詳しくはホームページをご覧ください。

お渡し期間 12/20(土)～25(木) ※お渡し時間 13:30～20:00 12/15(月)までにご予約をお願いいたします。

ホテルパティシエからの贈り物



クリスマス
デコレーションケーキ
～ホワイトクリスマス～
(15cm) ¥5,600



越後姫の
ホワイトプリンセス
(10cm×10cm) ¥4,000



アンタンス・チュアオ
【限定40個】
(15cm) ¥6,800

すてきなファミリークリスマスにホテルの味わいを



クリスマスパーティーセット (4人前) ¥19,000
●ローストチキンフライドポテト彩り野菜添え ●いしがた和牛と雪ひかりボークのテリヤキハンバーグ ●コンマヨネーズフォカッチャピザ ●シュリンプドリア クリスマスの色合い ●コールドローストビーフとペッパーボークの盛り合わせ ●合鴨ときのこのパイ包み焼き ●スモークドラウトサーモンレモン添え ●クリスマスデコレーションケーキ(15cm) 他8品

〈単品オーダーも承ります〉
ローストチキン (4人前) ¥6,500

※ハンバーグ、グリルソーセージ、フライドポテト含む。

※数に限りがございますので、ご予約はお早めをお願いいたします。 ※イベント商品につき(WEB予約事前カード決済割引)以外の割引は対象外とさせていただきます。 ※写真はすべてイメージです。

お申し込み・お問い合わせ プbuffレストラン「つばき」 TEL 025-224-6167(直通)

酒とごちそう～酒都物語～ 世界が認めた酒文化と新潟の恵みの饗宴

12/14(日) 開場 11:30 開演 12:00

会場 4階 コンチネンタル 料金 ¥15,000

お申し込み・お問い合わせ 営業部 TEL 025-224-6166(直通)

主催 ホテルオークラ新潟
協力 石本酒造株式会社
後援 新潟市



— ランチ —

くつろぎの空間で本格中華ランチを
お気軽にどうぞ。

- 中国料理セット ¥2,310～
- 麵料理 ¥1,540～
- New! / コース〈要予約〉 ¥4,950
季節のおまかせ約6品

— ディナー〈要予約〉 —

自然の恵み溢れる季節の
おまかせコースを各種ご用意

¥12,100～

当店ソムリエが提供のお料理に合わせた
ワインのペアリングもございます。

中国菜 龍 SANLONG

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

※12/28(日)～2026.1/5(月)は休業いたします。

ご予約 詳しくは公式Webまたはお電話で。
http://sanpou-g.co.jp/sanlong/
TEL025-211-3830 (サンロン 直通)



年末年始 スターライトディナーbuffe ご予約制

12/30(火)～2026.1/3(土)
17:30～20:00

会場 15階 スターライト

料金 大人 ¥7,300/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・プレミアムセレクション等、各種割引の対象外とさせていただきます。

食事 buffeスタイル・フリードリンク(ソフトドリンク)

※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(要予約): 炎のデザート チェリージュビレ
¥2,800

ご予約・お問い合わせ 営業部 TEL 025-224-6166(直通)



ホテルオークラ

おせち料理

ご予約制

ご予約期間
12月18日(木)まで



宅配お届け日:12/29(月)または12/30(火)



ホテルオークラおせち
和洋一段重 (2～3人前) ¥17,850



ホテルオークラおせち
和洋中三段重 (2～3人前) ¥29,730

●数に限りがございますので、早めのご予約をおすすめいたします。 ●宅配(クール便・冷凍)で12/29(月)または12/30(火)にお届けいたします。時間帯指定はできませんので予めご了承ください。 ●配送の都合上、沖縄県・離島へのお届けはできません。 ●ホテルオークラ通信販売商品は、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。 ●お支払は前金とさせていただきます。【WEB予約】クレジットカード決済、d払い、PayPay、楽天ペイほか 【店頭申込】現金、PayPay、クレジットカード決済 【電話申込】来店時支払い、銀行振込 ※ご予約後、1週間以内(予約締切日まで1週間未満の場合、予約締切日まで)にお支払いください。お支払いが済んだ時点で注文確定となります。

【ご予約・お問い合わせ】お電話受付時間 9:00～17:00

レストラン総合案内 TEL 025-224-6355 / 営業部 TEL 025-224-6131 (直通)

富御膳

11/1(土)～12/27(土)

〔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

富寿に膳 Zcn

〔3階 和食 彦彦〕
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 彦彦 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。