

一年のはじまりは
ホテルオークラ新潟で

Chocolate Sweets & Lunch Buffet

世界各国のチョコレートを使った多彩なスイーツが一堂に。
それぞれの産地が生み出す香り豊かな味わいを心ゆくまでお楽しみください。



3F

和食

や 彦

はつ そら つき

初空月御膳

1/1(木・祝)～1/31(土)

11:30～14:30

[口取り] 黒豆／かに真薯／玉子焼き
日の出温燻／鶏そぼろ松風
合鴨野菜巻き／いくら卸し
数の子西京漬け

[皿物] 国産牛ローストビーフ

[造り] 二種盛り合わせ

[揚物] 真鯛の揚げ出し

[吸物] 若竹椀

[食事] うなぎのせいろ蒸し／香の物

[デザート] 栗入り白玉汁粉

¥5,000

プレミアム会員 ¥4,500

はつ みどり つき

初翠月会席

1/1(木・祝)～1/31(土)

11:30～14:30／17:30～20:30

[先附] 佐渡荒海サーモン昆布
菜の花 黄身酢掛け

[祝い肴] 黒豆きんとん／手綱膾
穴子八幡巻き／鮑利休焼き
海老錦玉子／かに翁和え
萵苣唐／松笠慈姑／梅人参

[吸物] 真鯛とたけのこの潮仕立て

[造り] 五種盛り合わせ

[焼物] 国産牛フィレ肉の柚庵焼き

[酢の物] 酢蓮 蔕 生湯葉 ポン酢ジュレ掛け

[煮物] イセエビの具足煮

[食事] 国産うなぎの白焼き茶漬け
香の物

[水菓子] 果物

¥16,000

プレミアム会員 ¥14,400

ご予約・お問い合わせ

TEL 025-224-6130(直通)

WEB予約は
こちらから

営業時間／[昼]11:30～14:30 [夜]17:30～20:30

定休 日／月曜・火曜(祝日の場合は営業)

※1/23(金)を臨時休業とさせていただきます。

はつ そら つき

七草粥御膳

1/7(水)～1/21(水)

11:30～14:30

¥3,800

プレミアム会員 ¥3,420

令和八年の無病息災を祈り
心を込めておつくりします。

ロビー階

つばき テイクアウトコーナー

販売時間
11:00～15:00

間運おみくじ付き 千支パン「午」
12/31(水)～1/31(土) ¥500 (¥450)

恵方巻風ソーセージパン
1/31(土)～2/3(火) ¥440 (¥396)

※()内はプレミアム会員料金

和食

や 彦

鉄板焼き

ご予約制

鉄板焼き年末年始コース

12/31(水)～1/3(土) 17:30～20:30

[Aコース] ¥20,000

プレミアム会員 ¥18,000

[Bコース] ¥30,000

プレミアム会員 ¥27,000

[Bコースメニュー]

●お祝い肴 三種盛り合わせ

●蝦夷あわびのおすまし

●イセエビ

●焼き野菜

●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

※白ご飯は+1,100円でガーリックライスへ変更可能。

[Bコース]

きさらぎ

如月ランチ ～発酵～

2/1(日)～2/28(土)

11:30～14:30

[小鉢] 新潟県産の醤油を使った青菜のお浸し
豆腐のもろみ味噌掛け

[造り] 二種盛り合わせ 醤油麹添え

[煮物] 甘酒を使ったにいがた和牛入り
ハンバーグの味噌煮込み

揚げ野菜

[揚物] 塩麹で漬けた越の鶏の唐揚げ
黒酢南蛮漬け

[食事] 五穀米
とろろ昆布入り味噌汁
三五八漬け

[デザート] 豆乳入り甘酒プリン

¥4,000

プレミアム会員 ¥3,600

※2/20(金)を臨時休業とさせていただきます。

きさらぎ

如月会席 ～発酵～

2/1(日)～2/28(土) 11:30～14:30／17:30～20:30

[先附] アボカドとサーモンの塩麹和え

[前菜] 松前納豆／たたみ鯛／青菜のお浸し 甘酒掛け
カステラ玉子／干し柿膾

[吸物] 真鱈白子と揚げ栗麩の白味噌チーズ仕立て

[造り] 三種盛り合わせ

[焼物] 焼き鰯大根 柚子味噌掛け

[蒸物] 車海老入り茶碗蒸し 翡翠クリームソース掛け

[鍋物] 地酒の入った出汁の牛肉しゃぶしゃぶ 味噌ダレ

[食事] 生ハム寿司／味噌汁／三五八漬け

[水菓子] 果物

¥13,000

プレミアム会員 ¥11,700

新潟市 酒蔵
日本酒飲み比べ

2/1(日)～2/28(土)

11:30～14:30／17:30～20:30

●石本酒造「越乃寒梅 別撰 吟醸」

●今代司酒造「天然水仕込み 純米酒 今代司」

●DHC酒造「朝日晴 上撰」

●樋木酒造「鶴の友 特撰」

●村祐酒造「花越路 特醸」

¥2,000

プレミアム会員 ¥1,800

ロビー階

buffet

レストラン

つばき

営業時間／[朝]6:30～10:00 ※1/5(月)～2/28(土)は7:00～10:00
[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

1月

サーロインステーキ&
ローストチキン ランチbuffet

12/26(金)～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

※12/29～1/2は土日祝料金とさせていただきます。
※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 香草バターアクセント

●冬野菜とベーコンのポトフ ●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

●洋梨のアーモンドタルト

●チェリークラフティ

●ガトーショコラ ●チーズケーキ

●ラズベリーとノワゼットのムース

タイムサービススイーツ

※土日祝、12/29～1/2

★チョコレートロール

★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。
(12/29～12/31は12:00頃より)

※12/27～1/18は年末年始スイーツをご用意します。

2月

チョコレートスイーツ&
ランチbuffet

1/19(月)～2/28(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》シーフードのフリカッセ

ドミニカ、マダガスカル、セントメ
カカオをブレンド

ガーナ、ドミニカ、マダガスカル
カカオをブレンド

ブラジル・トマス・産カカオを使用

エクアドル産カカオを使用

ショコラランジェ・レルバージュ

シュー・アマゾンフォレスト

ドミニカ産カカオを使用

ベネズエラ産カカオを使用

マルキーズショコラ・
コンキスタドル

ティラミスショコラ・ドミニカ

ロニールショコラ・ベネズエラ

タルトショコラ・エクアドル

土日祝限定
タイムサービススイーツ

アフガート・アリバ

※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フライ エスカゴバターのアクセント

●サワラの白ワイン蒸し デュクレレ風

●鶏肉とじゃがいものコンフィ マスタードソース

●ポークと白インゲン豆のカスレ風 ●牛肉のプレゼ カシス風味

●冬野菜のトマト煮込み ●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。

年末年始 スターライトディナーbuffet **ご予約制**

12/30(火)～1/3(土)
17:30～20:00 (最終入店19:00)

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 buffet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)

3F ティーラウンジ ラ・しなの LaShinano 萬代橋の見えるティーラウンジ

営業時間/平日11:00～17:30
土・日・祝10:30～17:30
定休日/なし

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160 (直通)

冬に食べたい濃厚スイーツ ～2/28(土)

- ① 濃厚フォンダンショコラ
¥1,900 **プレミアム会員** ¥1,710
- ② 洋梨のキャラメルシナモンパンケーキ
¥2,000 **プレミアム会員** ¥1,800
- ③ 洋梨とチョコレートのモンブランパフェ
¥2,300 **プレミアム会員** ¥2,070



おすすめメニュー ～2/28(土)

- ピザトースト ポタージュスープ添え
¥1,600 **プレミアム会員** ¥1,440
- ポークカツカレー (サラダ付き)
¥2,000 **プレミアム会員** ¥1,800



中澤 卓也

バレンタインディナーショー

2026年2月15日(日) 【第1部 昼の部】受付11:30/食事12:00/ショー13:30
【第2部 夜の部】受付16:30/食事17:00/ショー18:30

お一人様/SS席 ¥3,000 **完売** ¥28,500 S席 ¥29,000 (¥27,550) A席 ¥27,000 (¥25,650)

※ショー、ディナー、フリードリンク、サービス料、消費税込 ※()内はプレミアム会員料金
※特別イベントのため、One Harmonyポイントの付与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

Takuya Nakazawa

Valentine

Dinner Show 2026

NEW 薬膳の恵みで 美味しく健康に

薬膳 火鍋

コース
薬膳火鍋と
季節のお料理全5品

8,800円 (税込)

3種の本格薬膳スープと、ヘルシーな野菜やきのこの盛り合せ。前菜や季節のお料理など全5品。

火鍋は 当日16時迄 ご予約を承ります

ランチ 麺料理やセット 1,540円～ (税込)

ディナー (要予約) 8,800円～ (税込)

3F 中国菜 龍能龍 SANLONG

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

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)
※12/28(日)～2026.1/5(月)は休業いたします。

富御膳

1/1(木・祝)～2/28(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

〈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)
和食や彦内 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。