

Tsubaki Strawberry Sweets & Lunch Buffet

つばき いちごスイーツ
& ランチブッフェ

ホテルパティシエがつくる いちごスイーツの春まつり



3月

いちごスイーツ&ランチbuffet ～いちごとさくら～

3/1(日)～3/31(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》シーフードのクリームグラタン



フレンチのシェフが作るお料理

- 鰯のロースト ラビゴットソース
- 白身魚のヴァブール さくら香るクリームソース
- 鶏肉のソテー マスタードソース
- 豚肉のロースト 香草入りペルシーソース
- 牛肉のミロトン風
- シェパーズパイ
- オードブル
- スパゲティ
- サラダ
- スープ
- カレー
- フルーツ

ホテルパティシエのスイーツ

- ストロベリーショートケーキ
- ココ・フレーズ
- いちごとビスタチオクリームのパリプレスト
- ほんのりさくら香るいちごシャンパンゼリー
- さくら風味のチーズクラフティ いちご飾り
- さくら風味のいちごモンブラン

土日祝限定タイムサービススイーツ

さくらソフトクリームで作るいちごのミニパフェ
※1部 12:10～／2部 14:00～順次ご案内します。



4月

いちごスイーツ&ランチbuffet ～越後姫～



フレンチのシェフが作るお料理

- シーフードとたけのこのアヒージョ
- トラウトサーモンのソテー 白ワインソース
- メバルのフリット バジル風味のトマトソース
- ボルトガル風チキンソテー カレー風味のソース
- 豚肉のコンフィ ローズマリー風味 マスタードソース
- キャベツとアサリのエチューベ
- オードブル
- スパゲティ
- サラダ
- スープ
- カレー
- フルーツ

ホテルパティシエのスイーツ

- 越後姫のチーズテリーヌ
- 越後姫のフレンチ
- エアトベアトルテ
- ハイビスカスのジュレ 越後姫飾り
- 越後姫のシュー・ア・ラ・クレーム
- 越後姫のパブロヴァ

土日祝限定タイムサービススイーツ

越後姫のパラチンゲン
バニラアイスクリーム添え

※1部 12:10～／2部 14:00～順次ご案内します。

4/1(水)～4/30(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》和牛入りハンバーグ
グリーンピースの煮込みを添えて



つばき 3月・4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] ¥4,100 (¥3,690) [土・日・祝] ¥4,400 (¥3,960)／小学生…¥2,000 (¥1,800)／幼児(3歳～未就学児)…¥800 (¥720)

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。



雪月花ランチ 限定15食

3/1(日)～4/30(木) 11:30～14:30

[箸盛り] 玉子焼き／湯葉トロ／野菜煮
スモークサーモンサラダ
鶏竜田揚げ ポン酢ジュレかけ／鰯焼き漬け

[蒸物] 豆腐焼売

[食事] たけのご飯／味噌汁／香の物

[デザート] 白桃のゼリーとミルクプリン

¥2,850 プレミアム会員 ¥2,565



※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。



祝桜会席

3/1(日)～4/30(木) 11:30～14:30／17:30～20:30

[先附] 帆立貝柱とうどの木の芽味噌和え

[組肴] 瓢二色胡麻豆腐／鮑の旨煮／桜香寄せ／練山椒焼き
からすみ羽二重揚げ／子持ち昆布山菜浸し

[吸物] 蛤の土瓶蒸し

[造り] 三種盛り合わせ

[焼物] オマール海老テールの照り焼きと春野菜の天ぷら添え

[蒸物] 桜鯛道明寺蒸し 銀あん

[強肴] 国産牛一口ステーキ 焼き野菜

[食事] たけのご寿司／味噌汁／がり生姜

[水果子] 果物

¥15,000 プレミアム会員 ¥13,500

桜御膳

3/1(日)～4/30(木) 11:30～14:30

[前菜] うるいとイカの黄身酢和え／桜胡麻豆腐／合鴨スモーク クリームチーズ挟み
もずく酢／春菊と人参の胡麻和え／桜海老かき揚げ

[焼物] 鱈菜種焼き／かに松風

[造り] 三種盛り合わせ

[蒸物] 白身魚の道明寺蒸し 銀あん

[食事] ちらし寿司／香の物

[吸物] 蛤の吸物

[デザート] 苺のアイスクリーム 果物添え

¥5,500 プレミアム会員 ¥4,950

ステーキ食べ放題!

ゴールデンウィーク ディナーbuffe

5/2(土)～5(火・祝) **ご予約制**

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 ¥7,500 / 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・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。

特典

One Harmony会員様を含む成人のお客様2名様まで、ワンハーモニーワインをグラス1杯ずつプレゼントいたします。
※会員カードまたはデジタル会員カードをご提示ください。



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
一人前 ¥2,800

3F

ティーラウンジ
ラ・しなの

萬代橋の見えるティーラウンジ

La Shinano

営業時間/平日11:00～17:30

土・日・祝10:30～17:30

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

NEW



プリン・ア・ラ・モード

●プリン・ア・ラ・モード ¥1,200 **プレミアム会員 ¥1,080**

●アフォガート ¥1,000 **プレミアム会員 ¥900**

3/1(日)～5/31(日)

●越後姫とリュバークの
パフェ

¥2,400 **プレミアム会員 ¥2,160**



おすすめメニュー

3/1(日)～5/31(日)

●バターチキンカレー 温野菜添え(サラダ付き)

¥2,000 **プレミアム会員 ¥1,800**

●フィッシュバーガー

ケッパー入りタルタルソースとサラダ添え

¥1,600 **プレミアム会員 ¥1,440**



TAKE OUT テイクアウト

販売:つばき テイクアウトコーナー

3/1(日)～4月中旬 11:00～15:00

お花見団子パン(2本入り)

¥500 **プレミアム会員 ¥450**

ロビー階 buffet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)



ランチ

くつろぎの空間で本格ランチをお気軽に。

- 麺料理 ¥1,540～(税込)
- 中国料理セット ¥2,310～(税込)
- ランチコース(要予約) ¥4,950(税込)

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

8,800円～(税込)

当店ソムリエが提供するお料理に合わせた
ワインのペアリングもご用意。

薬膳の恵みで美味しく健やかに

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。
【当日16時までのご予約を承ります。】

3F

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～※予約制

定休日 日曜・月曜

お食事の方は駐車無料

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)



※写真はイメージです

富御膳

3/1(日)～4/29(水・祝)

[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。

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。

富壽に膳

(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。