

TSUBAKI YASUDA YOGURT SWEETS & LUNCH BUFFET

つばき ヤスダヨーグルト スイーツ&ランチブッフェ

ヤスダヨーグルトとつばきが
美味しくコラボレーション!





村上会席

5/2(土)~6/28(日)

11:30~14:30 / 17:30~20:30

[先附] トマトのお浸し

[前菜] 朝日豚ローストポーク

岩船産白身魚南蛮漬け

村上産鮭の酒びたし

氷頭きゅうり膾

アスパラガスのバター焼き

[吸物] 岩船産 真鯛の葛打ち

じゅんさい

[造り] 三種盛り合わせ

[焼物] 村上産 柳鯉の塩焼き

[凌ぎ] 村上郷土料理“大海”

[鍋物] 村上牛のすき煮鍋 岩船麩

[酢の物] オークリッチの卵を使った

雲丹入り玉子豆腐 旨酢かけ

[食事] 村上産塩引き鮭の天茶漬け

香の物

[水菓子] 果物

¥15,000 プレミアム会員 ¥13,500



村上牛ステーキ重定食

5/2(土)~5/31(日) 11:30~14:30

[お通し] 枝豆腐

[小鉢] 村上郷土料理“大海”

[皿物] トマトと青じそのサラダ

[食事] 村上牛ステーキ重/味噌汁/香の物

[水菓子] シャーベット

¥5,500 プレミアム会員 ¥4,950

TAKE OUT 販売: つばきテイクアウトコーナー

4/15(水)~5/10(日) 11:00~15:00

仲良しこいのぼりパン ¥500 プレミアム会員 ¥450



国産うなぎ料理

6/3(水)~8/30(日) 11:30~14:30 / 17:30~20:30

●うなぎ重定食 ●うなぎ蒲焼定食 ●うなぎ白焼定食

全ての定食に肝吸いまたは味噌汁、香の物、シャーベットがつけます。

各 ¥7,500 プレミアム会員 ¥6,750 ※25分ほどお時間頂戴します。



バー エジンバラ Bar Edinburgh

営業時間/日~木17:30~22:00
 金・土17:30~23:00

定休日/なし

ご予約・お問い合わせ

TEL 025-224-6168(直通)

メロンカクテル

5/1(金)~6/30(火)

●メロンのモヒート

●メロンコラーダ

各 ¥1,900 プレミアム会員 ¥1,710

和食 や彦 鉄板焼き

営業時間/17:30~20:30

定休日/毎週月曜・火曜(祝日の場合は営業)

※5/1(金)、5/8(金)は臨時休業とさせていただきます。

村上コース

5/2(土)~6/28(日) 17:30~20:30

●トマトのお浸し

●朝日豚ローストポーク/岩船産白身魚南蛮漬け

村上産鮭の酒びたし

●や彦サラダ

●のどぐろの蒸し焼き 柑橘香るパピヨット仕立て

●村上牛フィレ80g または サーロイン100g

●村上産塩引き鮭入り焼き飯/味噌汁/香の物

●シャーベット 果物添え

¥24,000 プレミアム会員 ¥21,600

※食事は新潟県産コシヒカリ白ご飯 塩引き鮭添えに変更可能です。



5月 いちごスイーツ & ランチブッフェ ~ガーデンパーティー~

5/1(金)~5/31(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



《実演》タチウオのムニエル グルノーブル風

フレンチのシェフが作るお料理

- 鱈のエスカベッシュ
- 白身魚のターメリック風味 クルト焼き
- 鶏肉のソテー クミンの香り バルサミコソース
- 豚肉のロースト シャルキュティエール風
- ビーフストロガノフ
- 彩り野菜のグラタン バジルの香り
- 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

- 越後姫とアールグレイティーのシフォンケーキ
- 越後姫のナポレオンパイ
- カスタードプリン 越後姫飾り
- 越後姫のティラミス
- 越後姫のクラシックタルト
- 越後姫とホワイトチョコのマフィン

土日祝限定タイムサービススイーツ

越後姫とあずきクリームのパンケーキ

バナナアイス添え
 ※1部 12:10 / 2部 14:00より順次ご案内いたします。



6月 ヤスダヨーグルトスイーツ & ランチブッフェ

ヤスダヨーグルト & Lovell Okura NIGATA
 大人気企画! 美味しくコラボレーション

6/1(月)~6/30(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》ローストビーフ マスタードソース ~カービングサービス~

フレンチのシェフが作るお料理

- チーズたっぷりラウトサーモンのピカタトマトソース
- キスのフライ タルタルソース
- 白身魚のオープン焼き 貝の旨みソースにグリーンピースの彩り
- 鶏肉のソテー レモンクリームソース
- 牛肉の煮込み ブルーベリーソース ヤスダヨーグルトのアクセント
- じゃがいもと茄子のモッツアレラチーズ焼き
- 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

- ヤスダヨーグルトティラミス
- 発酵バタークリームのカスタード
- ヤスダヨーグルトのホワイトチョコレートズコット
- フレッシュクリームチーズで作ったクランブルチーズケーキ
- レモンとヤスダヨーグルトのムース
- ヤスダヨーグルトで作るクレム・ダンジュ
- ベリーのコンフィチュール添え

土日祝限定タイムサービススイーツ

ヤスダビュアミルクジェラートに

ブルーベリーパイとソースを添えて
 ※1部 12:10 / 2部 14:00より順次ご案内いたします。



ステーキ食べ放題!

ゴールデンウィークディナーbuffet

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

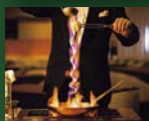
※特別イベントのため、One Harmonyポイントの付与、プレミアムセレクション等、各種割引の対象外とさせていただきます。

食卓 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会員のお客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。
※会員番号をご提示ください。



デザートオプション

要予約

炎のデザート
チェリージュブレ
一人前 ¥2,800



ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166 (営業部直通)

萬代橋の見えるティララウンジ

3F

ティララウンジ
ラ・しなの

La Shinano

営業時間/平日11:00～17:30 土・日・祝10:30～17:30

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

6/1(月)～8/31(月)

●メロンパフェ ¥2,400 **プレミアム会員** ¥2,160



おすすめメニュー

6/1(月)～8/31(月)

●キーマカレー焼き野菜添え(サラダ付き)

¥2,000 **プレミアム会員** ¥1,800

●エビとたまごのサンドイッチ

¥1,600 **プレミアム会員** ¥1,440



ホテルオークラ新潟 地上50mのビアガーデン

The Rooftop Beer Terrace 2026

6/26(金)～9/12(土) 18:00～21:00 (最終入店 20:00)

※毎週月曜定休 ※除外日:新潟まつり花火大会開催日

※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 ¥7,000 ※5/1～6/25まで各レストラン&フロントにて販売

WEB予約/事前決済 ¥7,200 当日決済 ¥7,500 ※6/25(木)までの予約で¥7,000(事前決済のみ)

大人: [前売り] ¥7,500 ※ご利用日前日までにご予約ください。 [当日] ¥8,000

【ご予約・お問い合わせ】

営業部(直通) TEL 025-224-6166 (平日 9:30～18:30 土日祝 9:00～17:00)

WEB予約は
こちら!







— 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 (税込) → **日曜限定 ¥7,700** (税込) (特別価格)
- ¥12,100 (税込)
- ¥16,500 (税込)
- ¥22,000 (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康やかに 薬膳火鍋と季節のお料理全5品

薬膳火鍋 ¥8,800 (税込) → 日曜限定 ¥7,700 (特別価格) (税込)

コース 【当日16時までのご予約を承ります。】
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。

3F 中国菜 **龍 SAN LONG**

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 月曜

詳しくは公式Webまたはお電話で
<http://sanpou-g.co.jp/sanlong/>

お食事の方は駐車無料 TEL 025-211-3830 (サンロン直通)

4月より日曜営業 始めました。



富御膳

5/1(金)～6/30(火)

[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。