

A W A B I

鮑

佐渡フエア

や彦の鉄板に
佐渡からの夏便り



3F

和食

や彦

鉄板焼き

営業時間 / [昼] 金・土・日曜 11:30~14:30 [夜] 17:30~20:30
定休日 / [昼] 月曜~木曜 [夜] 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)

SNSで情報発信中

Hotel Okura
NIIGATA



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)
 ※7/17(金)、8/21(金)は臨時休業とさせていただきます。
 ご予約・お問い合わせ TEL025-224-6130(直通)

WEB予約は
こちらから



や彦の 佐渡フェア

佐渡御膳

7/1(水)~8/30(日) 11:30~14:30

- [小鉢] 佐渡名産“いごねり”
- [煮物] 新潟県産豚の角煮 佐渡産ゴーヤ
- [麺] 佐渡産ながも入り冷製蕎麦
- [井] 佐渡荒海サーモンと烏賊の海鮮丼
- [デザート] 佐渡名産“澤根だんご” 果物添え

¥4,000 **プレミアム会員** ¥3,600



佐渡会席

7/1(水)~8/30(日)

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

- [先附] 佐渡産ながも寄せ 黄身酢掛け
- [前菜] 佐渡郷土料理“鮎の石焼” さざえ味噌/とうもろこしのかき揚げ カマンベールチーズ梅肉添え 鶏肉のコンフィの佐渡ミカン風味
- [吸物] 佐渡産トマト
- [造り] 三種盛り合わせ
- [焼物] 佐渡荒海サーモンの味噌バター焼き 夏野菜添え
- [凌ぎ] 佐渡名産“いごねり”
- [煮物] おこぜの揚げおろし煮
- [酢の物] 佐渡牛ローストビーフ 醤油バルサミコ酢
- [食事] 抹茶うどん 佐渡若布入りつゆ添え/薬味 佐渡産平飼地鶏の温泉玉子
- [水菓子] 佐渡名産“澤根だんご” 果物添え

¥15,000 **プレミアム会員** ¥13,500

国産うなぎ料理

~8/30(日) 11:30~14:30 / 17:30~20:30

- うな重定食 ●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、シャーベットがつきます。

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



ロビー階 ブッフェ 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



7月 メロンとマンゴースイーツ & ランチbuffet

7/1(水)~7/31(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》フィッシュ&チップス レモンタルタルソース添え

フレンチのシェフが作るお料理

- 赤魚のロースト アサリ入りサフランクリームソース
- 太刀魚のポワレ きのご添え バルサミコ風味のソース
- 鶏肉のソテー オレンジ風味のガストリックソース
- 豚バラ肉のコンフィ 赤ワイン風味のソース
- 牛肉のプレゼ オングロワ風
- ブロッコリーとじゃがいものソテー バジル風味
- 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

- メロンと抹茶のロールケーキ
- メロンのショートケーキ
- メロンとクリームチーズのポロロパン
- マンゴーとミルクチョコのマカロン
- マンゴーとジャスミンティーのムース
- マンゴーのラミントン

土日祝限定タイムサービススイーツ

メロンのミニパフェ
 ※1部 12:10 / 2部 14:00より順次ご案内いたします。



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。



数量限定 佐渡コース

和食 や彦 鉄板焼き

営業時間/[昼]金・土・日曜11:30~14:30 [夜]17:30~20:30
 定休日/[昼]月曜~木曜 [夜]毎週月曜・火曜(祝日の場合は営業)
 ※7/17(金)、8/21(金)は臨時休業とさせていただきます。

数量限定 佐渡コース

年間出荷約50頭の“幻の和牛”佐渡牛と、佐渡鮑を味わう至福のコース。

7/1(水)~8/30(日) 17:30~20:30

※3日前までの予約制/2名様ずつ承ります。
 ※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

- 佐渡郷土料理“鮎の石焼”/カマンベールチーズ 梅肉添え/鶏肉のコンフィの佐渡ミカン風味
- 佐渡荒海サーモンマリネ ●佐渡野菜の冷製クリームスープ
- 佐渡産鮑(半身) ●佐渡牛フィレ80g または サーロイン100g
- 佐渡バターを使ったガーリックライス/味噌汁/香の物 ●シャーベット 果物添え

¥28,000 **プレミアム会員** ¥25,200 ※食事は佐渡産コシヒカリ白ご飯に変更可能です。

●佐渡鮑コース¥25,000(¥22,500)もご用意しております。
 ※3日前までの予約制/2名様ずつ承ります。 ※()内はプレミアム会員料金です。

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 TEL025-224-6168(直通)

本場メキシコのテキーラ「クエルボ」を使用した、飲みやすく爽快なカクテルをご用意しました。

~8/31(月)

- カクテル ●エバークリーン ¥1,800(¥1,620)
- ストローハット ¥1,800(¥1,620)
- フロストバイト ¥1,500(¥1,350)

ボトル ●クエルボ・エスペシャル ¥12,000
 ※()内はプレミアム会員料金です。



エジンバラ
クエルボカクテル

TAKE OUT

販売:つばきテイクアウトコーナー

ロビー階 ブッフレストラン つばき

定休日/なし
 お問い合わせ TEL025-224-6167(直通)

7/15(水)~8/15(土)

11:00~15:00

すいかパン

¥550 **プレミアム会員** ¥495



7/1(水)~9/30(水)

11:00~15:00

まるごと! くらさき茶豆パン

¥600 **プレミアム会員** ¥540



くらさき茶豆たっぷり、香り広がるごちそうパン

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)

8月 サーロインステーキ食べ放題! ファミリーランチbuffet

8/1(土)~8/31(月)

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

※8/10、12~14のお盆期間は [土・日・祝]料金とさせていただきます。

キッズコーナー

- ★チキンナゲット ★フライドポテト
- ★ソーセージ



《実演》サーロインステーキ オニオンソース

フレンチのシェフが作るお料理

- メバルのロースト マスタードクリームソース
- トラウトサーモンと小海老のポワレ バジル風味のブルブランソース
- イワシの香草パン粉焼き ビネグレットソース
- ミートボールと野菜のトマト煮込み
- 豚肉のロースト マデラ風味ソース
- ベーコン入りリヨネーズ風ポトトナー
- 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

- 紅茶のシフォンケーキ
- バリブレスト ●チェリークラフティ
- ハイビスカスティーのゼリー
- 杏仁ブランマンジェ ●カスタードプリン

土日祝限定タイムサービススイーツ

桃のスムージーにミニマドレーヌを添えて
 ※1部 12:10 / 2部 14:00より順次ご案内いたします。



※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。

Ryu Koshino
Birth Day Lunch Show

越乃リュウ パースデー・ショータイム!

歌とダンスで彩る華麗なステージ。

2026. **7.12** (日) 会場 4階 コンチネンタル
受付 11:30 / 食事 12:00 / ショー 13:30
お一人様 ¥20,000 (食事・飲み物・ショー・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。
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

3F ティーラウンジ ラ・しなの *La Shinano* 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

旬果甘味店 ルコト ホテルオークラ新潟

旬果甘味店ルコト青果氷と
コラボレーション!

7/1 (水) ~ 9/30 (水)
11:00~17:30 (土・日・祝は10:30より)
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160 (直通)

旬果甘味店 ルコト 佐藤千裕さん

ちいさなお子様にも安心していただけるよう、着色料・香料・保存料などの添加物は一切使わず、旬の果実や野菜の美味しさをシロップに閉じ込めてお届けします。

越後姫の青果氷 ¥1,600 (¥1,440)
桃の青果氷 ¥1,600 (¥1,440)
とうもろこしの青果氷 ¥1,600 (¥1,440)
村上抹茶の青果氷 ¥1,750 (¥1,575)
※()内はプレミアム会員料金です。

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: 8/9 (日) 新潟まつり花火大会開催の場合
※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 ※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

WEB予約はこちら!

新潟まつり 花火大会 観覧席

8/9 (日)
★ホテルオークラ新潟 屋上観覧席
会場: 14階(屋上) 時間: 18:00~20:20
料金: 大人 20,000円 / 小学生 10,000円 / 幼児(3歳~未就学児) 3,000円

★NSTゆめてらす観覧席
会場: NSTゆめてらす 時間: 受付 17:30 / 食事 18:00
料金: 大人 23,000円 / 小学生 13,000円 / 幼児 3,000円
※本催事は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。

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 (平日 9:30~18:30 土日祝 9:00~17:00)

— 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)

夏季限定 什錦涼麺

— デイナー (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) 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。
- ¥22,000 (税込)

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 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 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)

お食事の方は駐車無料

富御膳

7/3 (金) ~ 8/31 (月)

[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
[寿司] 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。

※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 (富壽し直通)
和食や彦 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130
毎日更新! www.tomizushi.com

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。 ※住入れの状況により、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。