

めぐる秋、至福の香り。

や彦の松茸料理

のどぐろと松茸の朴葉焼き

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）

SNSで情報発信中



Hotel Okura
NIIGATA



松茸釜御膳

松茸会席

9/2(水)～10/31(土)
11:30～14:30 / 17:30～20:30

- [先附] 松茸と秋刀魚のポン酢和え
[前菜] 鴨茜煮 / 南瓜松風
錦繍寄せ 黄身酢掛け
海老の芋寿し
カマスのとんぶり和え
[吸物] 松茸土瓶蒸し
[造り] 三種盛り合わせ
[焼物] のどぐろと松茸の朴葉焼き
[進着] 魚介と松茸の包み揚げ
[鍋物] 黒毛和牛と松茸のすき煮鍋
[食事] 松茸釜炊きご飯
味噌汁 / 香の物
[水菓子] 果物

¥16,000 **プレミアム会員** ¥14,400



松茸会席

松茸釜御膳

9/2(水)～10/31(土) 11:30～14:30

- [小鉢] ながいも豆腐
[前菜] 蓮根はさみ揚げ / かきのものとんじり
合鴨モークときのこのマリネ / さつまいも甘露煮
[吸物] 松茸土瓶蒸し
[造り] 二種盛り合わせ
[焼物] 佐渡銀鮭塩焼き
[食事] 松茸釜炊きご飯 / 香の物
[水菓子] 果物

¥6,300 **プレミアム会員** ¥5,670

ロビー階 **buffet づばき**

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



9月 りんごとおいものスイーツ & ランチbuffet

9/1(火)～9/30(水)

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
パイヤベース

フレンチのシェフが作るお料理

- 赤魚のフライ 香草バターソース
- ウニのムース チーズ焼きトマトとバジル風味
- 鶏肉のソテー デミグラスソース ハニーマスタードのアクセント
- 豚肉のロースト りんご風味のソース
- 牛肉の煮込み モッツアレラチーズのせ
- さつまいもと栗、きのこのソテー フォレスティエール風
- 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

- りんごとアーモンドのガトーインビジブル
- プラリネボムショート
- りんごのムース
- ごま香る紅はるかパイ
- 紫いものモンブラン
- さつまいもプリン

土日祝限定タイムサービススイーツ

りんごのガレット パニャアイス添え
※1部 12:10 / 2部 14:00より順次ご案内いたします。



10月 アリスのハロウィンパーティー スイーツ&ランチbuffet

10/1(木)～10/31(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》
にいがた和牛入り
不思議の国の
チーズハンバーグ

フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのヴァーブル ゆず風味のクリームソース
- 白身魚のムニエル きのこ入り焦がしバターソース
- シーフードのトマト煮込み プロヴァンス風
- 鶏肉のソテー ディアブル風
- 豚肉のロースト メーブルソース アーモンドのアクセント
- かぼちゃとミートソースのタルトパイ
- 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

- 白うさぎのホワイトチョコムース
- ハンブティ・ダンブティのマカロンバニキュ
- アリスのティーパーティー チョコミントカップケーキ
- 微笑む猫のしっぽロール
- 止まった時計のパンキンレアチーズケーキ
- Queen of Heartsの狂宴カカオフランボムス

土日祝限定タイムサービススイーツ

アリスのブラッディーワッフル
※1部 12:10 / 2部 14:00より順次ご案内します。



和食 **やま** 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（祝日は営業の場合あり）
※9/18(金)、9/25(金)、10/12(月・祝)は臨時休業とさせていただきます。

秋の味覚コース 9/2(水)～10/31(土) 17:30～20:30

- 松茸と秋刀魚のポン酢和え ● 鴨茜煮 / 南瓜松風 / 錦繍寄せ 黄身酢掛け
- さつまいものポタージュ カプチーノ仕立て シナモン風味
- 佐渡荒海サーモンときのこのチーズ焼き ● 焼き野菜
- にいがた和牛フィレ80g または サーロイン100g
- きのこのガーリックライス / 味噌汁 / 香の物
- シャーベット 果物添え

¥25,000 **プレミアム会員** ¥22,500



秋の味覚コース

バー **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)



季節のフルーツカクテル

9/1(火)～10/31(土)

- 巨峰のフローズン・ダイキリ ¥1,800 (¥1,620)
 - 巨峰のワイン・クーラー ¥1,800 (¥1,620)
 - シャインマスカットのフローズン・ダイキリ ¥2,000 (¥1,800)
 - シャインマスカット・レディ ¥2,000 (¥1,800)
- ※()内はプレミアム会員料金です。

TAKE OUT テイクアウト

かぼちゃのデニッシュ ¥550 **プレミアム会員** ¥495

ロビー階 **buffet づばき** 定休日／なし お問い合わせ TEL 025-224-6167 (直通)

づばき 9月・10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)

筒井大輔 新総料理長 就任記念 賞味会

テーマは「感動の饗宴」。
開演を飾る総料理長によるアイスカービング
パフォーマンスに始まり、厳選素材と繊細な
技が織りなす逸品をライブ感あふれる演出と
ともにご提供。
五感で味わう、一夜限りの特別なエンター
テインメントディナーをお楽しみください。

10/4(日)

17:00～ アイスカービングパフォーマンス
17:20～ 食事

会場 15階 スターライト

料金 ¥20,000 (ウエルカムドリンク・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

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

9/1(火)～11/30(月)

●シャインマスカットと季節のぶどうパフェ

¥2,400 プレミアム会員 ¥2,160



おすすめメニュー

9/1(火)～11/30(月)

●ロースハムとモッツアレラチーズの
ホットサンド かぼちゃサラダ添え

¥1,700 プレミアム会員 ¥1,530

●エビフライカレー 温野菜添え(サラダ付き)

¥2,200 プレミアム会員 ¥1,980



Niigata Yossy Big Band



Main Vocal
RENA

Guest Vocal
チャーリーニシオ

臨場感あふれるJAZZの生演奏に耳を傾けながら、
彩り豊かなフレンチコースを堪能する特別なひととき。
音楽と美食が織りなす贅沢な時間とともに、
秋の夜長をお楽しみください。

9月23日(水・祝)

開場 18:00 開演 18:30 会場/4階 コンチネンタル

お一人様 ¥15,000 (公演・食事・飲み物・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。

主催/ホテルオークラ新潟 特別協賛/ナミックス株式会社
協力/株式会社アイビースタッフ

【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



— 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)
- ¥12,100 (税込) (特別価格)
- ¥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

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)



富御膳

9/1(火)～10/31(土)

※9/23(水・祝)は臨時休業とさせていただきます。

[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。

※写真はイメージです

富寿に膳

(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

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。