

Starlight Christmas Dinner 2026

スターライト クリスマスディナー2026

Tournedos Rossini façon Noël
トルヌード・ロッシーニ ノエル仕立て

15F

スターライト

Starlight

ご予約・お問い合わせ

TEL 025-224-6166(営業部直通)

Hotel Okura
NIIGATA

SNSで情報発信中



3F

和食

やき

営業時間／[昼]11:30～14:30 [夜]17:30～20:30
定休日／毎週月曜・火曜（祝日は営業の場合あり）
※11/3(火・祝)、11/23(月・祝)は臨時休業とさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ
TEL 025-224-6130 (直通)

WEB予約は
こちらから

わっぱ飯御膳

11/1(日)～12/31(木)
11:30～14:30

[前菜] 玉子焼き／野菜のお浸し／もずく酢
[造り] 三種盛り合わせ
[煮物] 季節の煮物
[食事] ～選べるわっぱ飯～
●鮭といくらのわっぱ飯
●牛肉ときのこのわっぱ飯
味噌汁／香の物

[水菓子] 果物

※+1,400円で「のどぐろ
とかにのわっぱ飯」(右の
写真)に変更可能です。

¥4,100 プレミアム会員 ¥3,690

暮古月会席

11/1(日)～12/31(木)
11:30～14:30／17:30～20:30

[先附] 生湯葉と蒸し鮑の鹽甲掛掛け
[組肴] あん肝バルサミコ酢掛け／炙りふぐ
酒盗豆腐／帆立真薯の味噌田楽
合鴨スモーク琥珀羹
[吸物] フォアグラの白味噌チーズ仕立て
揚げ粟糍
[造り] 三種盛り合わせ
[焼物] 鰯西京焼き
[凌ぎ] ローストビーフ生春巻き
[鍋物] 海の幸の小鍋
[酢の物] 海老と干し柿の白和え
[食事] かに雑炊／香の物
[水菓子] 果物

¥15,000 プレミアム会員 ¥13,500

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)

季節のフルーツカクテル

“ざくろ” 11/1(日)～11/30(月)
●フレッシュ・ジャックローズ ……¥1,800(¥1,620)
●ボム・シャンパン ……¥3,000(¥2,700)

“ル レクチュエ” 12/1(火)～12/31(木)
●ル レクチュエのパラライカ ……¥1,800(¥1,620)
●ル レクチュエのフローズンダイキリ ……¥1,800(¥1,620)
●ル レクチュエのシャンパンカクテル ……¥3,000(¥2,700)
※()内はプレミアム会員料金です。

“ル レクチュエ”

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

11月

シャインマスカットとマロンスイーツ
&ランチブッフェ

11/1(日)～11/30(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

《実演》
有頭海老と帆立貝のソテー カフェドバリバター

フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンの香草クルートのセロースト
- 白身魚のボワレとセミドライトマト ターメリック風味のソース
- 鶏肉のソテー きのこクリームソース
- 豚肉のロースト スパイス風味 柿のアクセント
- 牛肉のプレゼ サンマスカットレーズンの飾り
- 彩り野菜と栗のトマト煮
- オードブル ●サラダ ●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

- シャインマスカットのネイキッドショートケーキ
- カフェ・マロンロール
- 栗のイタリアンプリン
- シャインマスカット大福
- 洋梨とシャインマスカットのヴェリーヌ
- サントノーレ マロンショコラ

土日祝限定タイムサービススイーツ

和栗のしほりたてモンブラン カシスソース添え
※1部 12:10／2部 14:00より順次ご案内いたします。

15F

スターライト

Starlight

ご予約・お問い合わせ
TEL 025-224-6166 (営業部直通)

ご予約制

スターライト クリスマスディナー2026

12/19(土) 18:30～(開場18:15)・12/20(日) 18:00～(開場17:45)
12/24(木)・12/25(金) 19:00～(開場18:45)

聖夜の物語の始まりに オークラ伝統コンソメスープともなかで包んだナッツ風味のバテ
海の煌めきが集う華やかなブーケ シーフードのブロッサム仕立て アボカドとラズベリーのアクセント
星のしずくが満ちる一杯 ハマグリサフランスープにトマトとチーズのクルトン
雪の舞う夜に ハタのボワレ ムルソー香る白ワインソースに香草オイル
氷の世界からの、清らかな調べ 青りんごのシャーベット
至福のとき トウルヌド・ロッシニ ノエル仕立て ーフランベサービスー
心をそっと結ぶ甘い想い 赤いハートのイチゴムースにバラのフレーバー
ピスタチオのアイスクリームを添えて／コーヒー

聖夜の贈り物 フィナンシェとモワルーショコラ／5種類のパンをバスケットから

¥22,000 ※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特典等、
各種割引の対象外とさせていただきます。

“ざくろ”

3F

和食

やき

鉄板焼き

鉄板焼きクリスマスディナーコース

ご予約制

鉄板焼きクリスマスディナーコース

12/24(木)・12/25(金)【2部制】1部 17:00～19:00／2部 19:30～21:30

- フォアグラのブリュレ
- バルメザンチーズサブレ
- ブリュイデメールのカクテル仕立て
- きのこのコンソメパイ包み焼き
- イセエビのソテー ベルモットソース
- お口直し レモンソルベ
- にいがた和牛フィレ80g または
サーロイン100g 濃厚な赤ワインソース
- 炎のパフォーマンスデザート“チェリージュビレ”
- コーヒー ●パンとバター

¥28,000 プレミアム会員 ¥25,200

“ル レクチュエ”

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

12月

サーロインステーキ&
チキンレッグ ランチブッフェ

12/1(火)～2027.1/17(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》サーロインステーキ ステーキソース

フレンチのシェフが作るお料理

- チキンレッグのテリヤキ
- トラウトサーモンのフライ ハーブバターのアクセント
- 赤魚のロースト タブナードソース ●シーフードのグラタン
- 豚肉のロースト ソースシャスール
- ソーセージと冬野菜のポトフ ●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

- ショートケーキ ●カスタードプリン
- ガトーショコラ
- アプリコットのアーモンドタルト
- チェリークラフティ ●チーズケーキ

タイムサービススイーツ
※土日祝、12/21～25、12/28～31限定

★ブッシュ・ド・ノエル
★バリブレストノエル

※1部 12:10／2部 14:00より順次ご案内いたします。
(12/21～25、12/28～31は12:00より)
※12/26～2027.1/17は年末年始スイーツをご用意します。

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。

※上記料金には消費税・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ています。

ご予約制 Hotel Okura NIIGATA
CHRISTMAS CAKE 2026

【特典】WEB予約【事前カード決済】で5%割引 詳しくはホームページをご覧ください。

お渡し期間 12/19(土)～25(金) 12/14(月)までにご予約をお願いいたします。
※お渡し時間 13:30～19:00



クリスマス
デコレーションケーキ
～ホワイトクリスマス～
(15cm) ¥6,000



越後姫のフレジエ
(10cm×10cm) ¥6,200



ノエル・アンサンブル
(9cm×17cm) ¥6,500

※数に限りがございますので、ご予約はお早めをお願いいたします。 ※イベント商品につき(WEB予約事前カード決済割引)以外の割引は対象外とさせていただきます。 ※写真はすべてイメージです。 ※One Harmonyポイント積算対象です。

クリスマスパーティーセット



(4人前) ¥20,000



(2人前) ¥12,000

〈単品オーダーも承ります〉

ローストチキン(1羽)
フライドポテト 彩り野菜添え
¥4,500

テリヤキチキンレッグ
(1本) ¥800 (2本) ¥1,500

ローストビーフ(500g)
※500gのお肉を調理したものとします。
¥6,500



お申し込み・お問い合わせ ブッフェレストラン「つばき」 TEL 025-224-6167(直通)

握り寿司・ステーキ食べ放題!!

年末年始 スターライトディナーブッフェ

ご予約制

12/29(火)～2027.1/2(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 ¥8,000/小学生 ¥4,500

幼児(3歳～未就学児) ¥1,000/2歳以下 無料

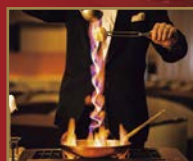
※特別イベントのため、One Harmonyポイントの付与・プレミアムセレクション等、各種割引の対象外とさせていただきます。

食事 ブッフェスタイル フリードリンク付(生ビール・ワイン・ソフトドリンク)

※メニューに含まれないアルコール類は、キャッシュバーにて別途承ります。

【料理一例】サーロインステーキ 握り寿司ほか、多彩な洋食メニュー

ご予約・お問い合わせ 営業部 TEL 025-224-6166(直通)



【デザートオプション】
炎のデザート チェリージュビレ
¥2,800【要予約】

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

薬膳火鍋コース

¥8,800(税込) → 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。



— 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)
- ¥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。

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。
https://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

11/1(日)～12/31(木)

- 【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。

(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)
※12/31(木)は営業いたします。

ご予約 TEL 025-224-6361(富寿し直通)
和食 や彦 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130

毎日更新! www.tomizushi.com

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。

※上記料金には消費税・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。