



忘 心 新 年 会 プ ラ ン

今年の締めくくりと新たな始まりを、最高の宴で



・ 2時間飲み放題付き ・



10名様より承ります
(立食は30名様より)

2024 11/16(土) ▶ 2025 2/28(金)

9,000円プラン(卓盛り料理)

三種中華前菜盛り合わせ

生ハムとサラダの盛り合わせ

鶏肉と彩り野菜の中華ソース炒め

白身魚のポワレ レモンと生姜の香り 野菜ピラフ添え
香草風味のトマトソース

ローストボークの胡麻風味焼きと
チーズ入りコロッケに彩り野菜を添えて
テリヤキソース

十日町蕎麦 薬味添え

デザート

10,000円プラン(個々盛り)

オードブルの盛り合わせ 三種の味わい

蒸し鶏の冷製 葱生姜だれ

二種蒸し点心

イトヨリの香草焼きと海老ムースにニョッキを添えて
プロヴァンス風ソースにターメリックのアクセント

ローストビーフとボークグラタンの盛り合わせ
彩り野菜添え
赤ワイン風味のソース

十日町蕎麦 薬味添え

デザート

13,000円プラン(洋食コース)

ノルウェーサーモンマリネのカルパッチョ仕立て
カリフラワームースとプチサラダの飾り
山葵風味のハーブビネグレット

新潟県産きのこやわ肌ねぎ入りパイオンスープ

鍛錬のムニエルと海老の香草焼きにリゾットを添えて
バルサミコ風味の焦がしバターソース

牛肉ロースト、ビーフシチュー、ボンムデュセスの
アンサンブル 温野菜添え
マデラ酒風味のソース

デザート

コーヒー

パンとバター

お料理内容が変更になる場合がございます。

お飲み物
フリードリンク
(2時間)

瓶ビール / 日本酒 / ワイン(赤・白) / ウイスキー / 焼酎
チューハイ(レモン・ライム・巨峰・グレープフルーツ)
クランベリージュース / オレンジジュース / ウーロン茶
緑茶 / ノンアルコールビール

パーティープランは、立食・着席スタイルでの
ご用意が可能です。
ご予算に応じてプランのご提案をさせていただきますのでお気軽にご相談ください。

オプション
お料理

- * ノルウェーサーモンのマリネ レモン風味 ¥1,200
- * 香ばしく焼き上げたミートパイ バルサミコ風味 ¥1,200
- * 鉄板焼(ステーキ or シーフード) ¥2,200
- * 炎のデザート“チェリージュビレ” ¥1,000 ほか



ご宿泊
特別料金

- * 一泊 朝食付き シングルルーム ¥9,500
 - * 一泊 朝食なし シングルルーム ¥7,000
- ※ 2名1室ツインルームご希望の場合は上記料金より1,000円引きとなります。

飲み過ぎても
安心!



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)

<https://www.okura-niigata.co.jp>

- ・写真はイメージです。
- ・表示料金は全て消費税及びサービス料を含んでおります。
- ・食材によるアレルギーなどございましたら、予め係へお申しつけください。
- ・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。

ご予約・お問い合わせ
ホテルオークラ新潟 営業部

☎ 025-224-6166

