



Hotel Okura
NIIGATA

2024.9/17(火)

▶ 11/15(金)

秋のパーティープラン

10名様より承ります
(立食は30名様より)

・2時間飲み放題付

9,000円プラン

和洋中卓盛り料理

三種中華冷菜盛り合わせ

スモークトラウトサーモン入り
シーザーサラダ

肉団子と野菜の煮込み

白身魚のハーブマヨネーズ焼き
やわ肌ねぎ入りピラフ添え
オリーブオイル香るトマトソース

ローストポークと茄子のチーズグラタン
温野菜添え 赤ワイン風味のソース

十日町蕎麦 薬味添え

デザート

10,000円プラン

和洋中buffet料理

- ・ピンチョスとオードブルの取り合わせ
- ・海の幸の盛り合わせ オークラ風
- ・トラウトサーモンのムニエル
生姜風味の焦がしバターソース
- ・ローストビーフ 西洋わさび風味のソース
- ・ポークのマスタードフォンダンのせ焼き
赤ワイン風味のソース
- ・ビーフストロガノフ&バターライス
- ・干し海老と野菜入り
スパゲティベベロンチーノ
- ・二種蒸し点心
- ・鶏肉の唐揚げ 葱生姜ソース
- ・海老と彩り野菜のブラックビーンズ炒め
- ・十日町蕎麦 薬味添え
- ・デザート各種
- ・フルーツ
- ・コーヒー

*上記メニューは50名様で実施の場合

13,000円プラン

洋食コース料理

越乃黄金豚ハムと野菜のモザイク仕立て
生ハム添え かきのもととプチサラダの飾り
具だくさんタルタルソース

新潟県産きのこのクリームスープ

カワハギのムニエル
黒オリーブとプチトマトの飾り リゾット添え
生姜風味の焦がしバターソース

ローストビーフとビーフシチューのハーモニー
マッシュポテトと彩り野菜添え
ベアルネーズソースと赤ワインソースの味わい

デザート

コーヒー

パンとバター

和食の定休日によりお料理内容に変更がございます。(定休日:和食水曜・木曜)

お飲み物 瓶ビール / 日本酒 / ワイン(赤・白) / ウイスキー
2時間フリードリンク 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

オプション *ノルウェーサーモンのマリネ レモン風味 ¥1,100
*ビーフシチューときのこのパイ包み焼き ¥1,500
お料理 *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” ¥900 ほか



オプション
その他 *お料理を個別盛でご用意 一人様 ¥300

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。



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がございましたら、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