

France Sweets & Lunch Buffet

フランススイーツ & ランチbuffet



Niigata GOURMET × Hotel Okura Niigata

十日町・津南 フェア

新潟を食べよう

【後援】新潟県、十日町市、津南町

【協力】(一社)十日町市観光協会、道の駅クロスステン、魚沼酒造(株)、津南醸造(株)、
苗場酒造(株)、(株)松乃井酒造場、(株)第四北越銀行、(株)ブリッジこいがた



3F 和食 **や彦** ご予約・お問い合わせ
TEL 025-224-6130 (直通) オンライン予約はこちら

営業時間/[昼]11:30~14:30 [夜]17:30~20:30 定休日/毎週水曜・木曜、日曜の夜
※8/14(水)は営業いたします。※8/18(日)は臨時休業とさせていただきます。



四季和膳

~8/31(土) 11:30~14:30

- [小鉢] 焼き茄子 ごまだれ
- [井] 梅おろし豚ももカツ井/香の物
- [麺] 冷やし抹茶うどん/薬味
- [デザート] わらび餅(抹茶/きなこ) 黒蜜を添えて

¥2,700 **プレミアム会員** ¥2,430

夏はや彦の**国産うなぎ料理**

~8/31(土) 11:30~14:30/17:30~20:30

- うな重定食 ●うなぎ蒲焼定食

全ての定食に肝吸いまたは味噌汁、香の物、シャベットがつきます。

¥7,000 **プレミアム会員** ¥6,300

※25分ほどお時間頂戴します。



ふみつき **文月会席**

7/1(月)~7/30(火) 11:30~14:30/17:30~20:30

- [先附] 鱧の南蛮漬けトマトの白ワインコンポート添え
- [前菜] 巻海老の黄身寿司/鱧のもろみ味噌田楽 蓮芋白和え/丸十柵尾煮/蛸柔らか煮
- [吸物] 枝豆のすり流し 枝豆真薯
- [造り] 三種盛り合わせ
- [焼物] 鮎の塩焼き 蓼酢
- [進肴] 黒毛和牛の冷しゃぶ 胡麻だれ
- [揚物] おこぜの唐揚げ 季節野菜 ポン酢
- [食事] うなぎ有馬煮の巻巻きご飯/小吸物/香の物
- [水菓子] 果物

¥15,000 **プレミアム会員** ¥13,500

3F 中国料理 **桃花林** ご予約・お問い合わせ
TEL 025-224-6150 (直通) オンライン予約はこちら

営業時間/[昼]11:30~14:30 [夜]17:30~20:30 定休日/毎週月曜・火曜
※8/9(金)は臨時休業とさせていただきます。 ※8/12(月・祝)は営業いたします。



桃宝コース

7/3(水)~8/31(土) 11:30~14:30

- 個々盛り前菜 ●かにの卵入りふかひれスープ
- 小籠包 ●牛フィレカツの野菜あんかけ
- 海の幸のクリーム煮 殻付き海老の唐揚げ添え
- チャーシュー入り焼きそば(上海風) ●デザート

¥5,400 **プレミアム会員** ¥4,860

※2名様より承ります。

桃花林の冷麺

~8/31(土) 11:30~14:30/17:30~20:30

タレを6種からお選びください。
醤油/ゴマ/トマト/豆乳/麻辣/塩レモン

- ① 茄子の黒酢漬け豚しゃぶ冷麺... ¥2,100 (¥1,890)
- ② 五目冷麺... ¥2,300 (¥2,070)
- ③ 担々冷麺... ¥2,100 (¥1,890)
- ④ 海の幸のサラダ冷麺... ¥2,300 (¥2,070)

※()内はプレミアム会員価格です。



睡蓮コース

~7/28(日)

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

- 桃花林個々盛り前菜
- 新潟県産鶏と干し椎茸の蒸しスープ
- かに爪の海老すり身揚げ
- 穴子としし唐の塩炒め
- マコモダケの和牛サーロイン巻き ワインソース
- 有頭海老のチリソース煮
- 担々冷麺 ●デザート

¥11,500 **プレミアム会員** ¥10,350

※2名様より承ります。



和食 **や彦** TEL 025-224-6130 (直通)
定休日/毎週水曜・木曜、日曜の夜

妻有ポーク塩豚井

8/2(金)~8/31(土) 11:30~14:30

- [小鉢] 季節の小鉢
- [煮物] 冬瓜のほぐし帆立あんかけ
- [食事] 妻有ポークロース肉と彩り夏野菜の塩豚井/味噌汁/香の物
- [デザート] シャベット

¥3,000 **プレミアム会員** ¥2,700

8/1(木)~8/31(土)

十日町・津南フェア



新潟を食べよう

中国料理 **桃花林**

TEL 025-224-6150 (直通) 定休日/毎週月曜・火曜

十日町・津南コース

8/1(木)~8/31(土)

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

- 越後妻有野菜のサラダ 雪下人参ドレッシング
- 十日町清酒で蒸した新潟地鶏の冷菜
- ふかひれとかに肉入り「保養牛乳」のスープ
- 津南町産とうもろこしのライスベーパー揚げ
- 茶豆と海老の蒸し点心
- 牛アキレス腱と十日町野菜の煮物
- 妻有ポークの回鍋肉 ●野沢菜炒飯
- フルーツマトのコンポート

¥11,000 **プレミアム会員** ¥9,900

※2名様より承ります。



和食 **や彦** TEL 025-224-6130 (直通)
定休日/毎週水曜・木曜、日曜の夜

十日町・津南会席

8/2(金)~8/31(土)

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

- [先附] 冬瓜梅素麺
- [前菜] 十日町産きのこカルビトマトのマリネ 雪下人参カステラ/南瓜と蛸の煮物
- [吸物] 津南産とうもろこしのすり流し
- [造り] 三種盛り合わせ
- [煮物] 丸茄子の冷やし田楽と蒸し穴子
- [凌ぎ] 十日町名産妻有そばのそば寿司
- [揚物] とうもろこしのかき揚げ/白身魚の天ぷら
- [皿物] 妻有ポークの冷しゃぶ 薬味添え
- [食事] 魚沼産コシヒカリ釜炊きご飯 味噌汁/かぐら南蛮味噌/香の物
- [水菓子] そば羊羹 果物添え

¥11,500 **プレミアム会員** ¥10,350

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)

十日町・津南ディナー

ウェルカムドリンク1杯付き

8/31(土) **ご予約制**

開場/17:45 食事/18:00 ¥18,000

※特別イベントの為、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。



バー **Edinburgh**

TEL 025-224-6168 (直通)

8/1(木)~8/31(土) 17:30~22:00

- 津南産スイートコーンのバーボンアレキサンダー

¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620

- 十日町産トマトのストローハット

¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620

ロビー階 **ツバキ**

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) オンライン予約はこちら

オンライン予約はこちら

つばき 7月・8月 **スイーツ&ランチbuffe 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] ¥3,500 (¥3,150) [土・日・祝] ¥3,800 (¥3,420) / 小学生... ¥1,850 (¥1,665) / 幼児(3歳~未就学児)... ¥650 (¥585)



7月 フランススイーツ&ランチbuffe

7/1(月)~7/31(水)
平日 11:30~14:00
土日祝 11:30~15:00 90分 2部制(1部11:30~13:00/2部13:30~15:00)

実演
ポークフィレ肉の
パイ包み焼き
赤ワインソース



ホテルパティシエのスイーツ

- プロフィットロール・ショコラ ●フラン・パティシエ
- ミロワール・フランボワーズ
- マカロナード・ブルーベリーカシス
- オペラ・オルディネール ●ババ・オ・ロム

土日祝限定タイムサービススイーツ

フルーツ入り シブーストクリーム
※1部 12:10/2部 14:00より順次ご案内いたします。お一人様一つ。

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焼き グリビッシュソース
- カワハギとアサリのパイヤベース風ソース
- シーフードソテー ナンチュアソース
- 鶏肉のコンフィ ローズマリー風味 マスタードソース
- 牛肉とプラムの煮込み アジャン風
- 彩り野菜のソテー プロヴァンサルソース
- 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

- 桃のショートケーキ ビー玉飾り ●いちごバナナクレープ
- カラフル夏チョコタルト ●マンゴーのムース ヨーヨー釣りの思いで
- 緑日の金魚鉢ゼリー ●海辺のマドレーヌ 貝がら集め
- 浮き輪の焼きドーナツ

土日祝限定タイムサービススイーツ

メロンフラッペ
※1部 12:10/2部 14:00より順次ご案内いたします。お一人様一つ。

実演
はいがね和牛入り
黒豚ハンバーガー

8月 夏祭りスイーツ&ランチbuffe

8/1(木)~8/31(土)
平日 11:30~14:00
土日祝 11:30~15:00 90分 2部制(1部11:30~13:00/2部13:30~15:00)

小学生以下のお子様にはクイズをご用意!
正解したお子様には素敵なプレゼントも!



フレンチのシェフが作るお料理

- 白身魚のフライ フライドポテト添え
- バジル風味のマヨネーズソース
- シーフードのマカロニグラタン
- 海老のムース チーズ風味トマトソース
- 鶏肉のソテー テリヤキソース
- 豚肉のロースト 生姜風味のソース
- 小海老のピラフ パプリカ風味
- オードブル ●サラダ ●スープ
- スパゲティ ●カレー ●フルーツ



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。

史佳 Fumiyoshi

芸道40周年リサイタル
スペシャルランチショー

7/7(日)

受付11:30 食事12:00 開演13:30
会場/4F コンチネンタル

お一人様/¥15,000

※食事・飲料・公演料・サービス料・消費税込み。
※特別イベントの為、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/菊水酒造株式会社

【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

オンライン
予約は
こちらから



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/11:00~17:30(土・日・祝は10:30より) 定休日/なし

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160(直通)

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(月)~9/30(月) 11:00~17:30(土・日・祝は10:30より)

各¥1,400 プレミアム会員 ¥1,260



おすすめ!
旬果甘味店ルコトのシロップは、新潟の旬の食材を無駄なく生かす「rucote」のプロジェクトで作られています。
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。



佐藤千裕さん

TAKE OUT 7/1(月)~8/31(土) 11:00~15:00
販売/つばきテイクアウトコーナー

すいかパン ¥440 プレミアム会員 ¥396

ロビー隣 プッフエレストラン つばき
定休日/なし お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)



ホテルオークラ新潟 地上50mのビアガーデン The Rooftop Beer Terrace 2024

食で巡るヨーロッパ

~総料理長小島淳が得意とするフランス料理を中心としたヨーロッパ各国料理とビール5種をはじめ43種のドリンクが食べ放題! 飲み放題!~

7/5(金)~9/15(日)

※毎週月曜定休 ※除外日:8/11(日・祝)
※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。

18:00~21:00(最終入店時間20:00) 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¥6,500 ※6/30(日)までフロントにて販売

大人...[前売り]¥7,000 ※ご利用日の前日までお買い求め可能 [当日]¥7,500

オンライン
予約は
こちらから



新潟まつり花火大会観覧席

8/11(日・祝)

※荒天により花火大会が中止となった場合、
順延はございません。

★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18,000円/小学生9,000円

幼児3,000円

ホテル宿泊券など
豪華賞品が当たる
抽選会を開催!

★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/抽選会20:30頃

料金:大人21,000円/小学生12,000円/幼児3,000円

※本催事はOne Harmonyポイントの付与および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 営業部(直通) TEL 025-224-6360(平日9:30~18:30,土日祝9:00~17:00)



Bridal Fair ブライダルフェア

10名シンプルプランあり

少人数ウエディング相談会 毎日開催 10:00~18:00

チャペル×ホテルウエディング相談会 毎日開催 10:00~18:00

ホテルで叶う和婚

館内神殿×和装半額特典付 和スタイル相談会

毎日開催 10:00~18:00

詳しくは、ブライダル課へ TEL 025-224-6121(直通)

定休日/毎週水曜 e-mail: bridal@okura-niigata.com



日一会席

※前日までの要予約

7/1(月)~8/31(土) 特別料金 ¥7,500~¥7,000

[前菜] 三種盛り [蒸物] 茶碗蒸し [甘味] 本日のデザート

[焼き物] のどぐる塩焼き [食事] 握り寿司8貫

[台物] 村上牛すき煮 [お椀] 本日のお椀

〈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

富寿に膳

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。