

や彦の 松茸料理



秋限定の芳醇な大地の恵み。
松茸づくしの旬の味覚を
や彦で存分にお楽しみください。

3F


和食

や彦

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

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6130(直通)



ロビー階 **buffet 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
 オンライン予約はこちらから 



9月 **シャインマスカットと
おいもの
スイーツ&ランチbuffet**

9/1(日)~9/30(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
**トラウトサーモンソテー
 ケッパークリームソース**



フレンチのシェフが作るお料理

- 白身魚のロースト アサリと貝の旨みソース
- イワシと彩り野菜のアヒーゴ
- 鶏肉のソテー トマトソース バジルのアクセント
- 豚肉のロースト ガスリックソース
- 牛肉のプレゼ イチジク風味のソース
- 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

- シャインマスカットロール
- シャインマスカット風味のクリームチーズムース
- いもジェンヌのイタリアンプリン
- シャインマスカットと巨峰のマスカルポーネフラン
- いもジェンヌとイチジクのカップケーキ
- ぶどうとソーテルヌのヴェリーヌ

土日祝限定タイムサービススイーツ
 安納芋のモンブランアイス
 ※1部12:10/2部 14:00より順次ご案内します。お一人様一つ。



10月 **ハロウィン スイーツ
& ランチbuffet**

10/1(火)~10/31(木)
 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)

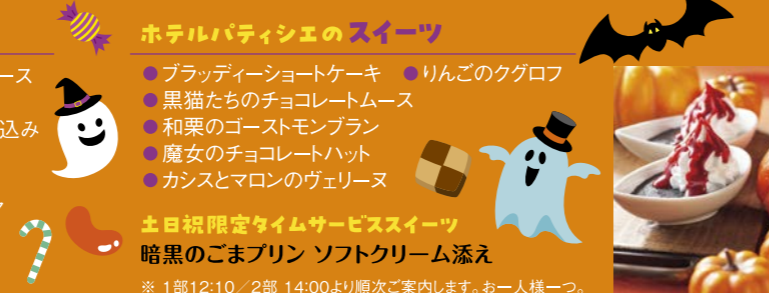


実演
**にいがた和牛入り
 チーズハンバーグ
 ハジャック・オー・ランタン**



フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのフライ タルタルソース
- 白身魚のソテー 焦がしバターソース
- シーフードとコーンのチャウダー 風煮込み
- 鶏肉のソテー ディアブルソース
- 豚肉のロースト 赤ワインソース
- ミートソースとブロッコリーのラザニア
- 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


- ブラッディショートのケーキ
- りんごのクグロフ
- 黒猫たちのチョコレートムース
- 和栗のゴーストモンブラン
- 魔女のチョコレートハット
- カシスとマロンのヴェリーヌ

土日祝限定タイムサービススイーツ

暗黒のごまプリン ソフトクリーム添え
 ※1部12:10/2部 14:00より順次ご案内します。お一人様一つ。

つばき 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] ¥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)

TAKE OUT テイクアウト 販売: つばき テイクアウトコーナー
 10/1(火)~10/31(木) 11:00~15:00
かぼちゃのデニッシュ ¥440 **プレミアム会員** ¥396
 ロビー階 buffet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)

3F **和食 や彦** 営業時間/[昼]11:30~14:30 [夜]17:30~20:30
 定休日/毎週水曜・木曜 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から 



松茸釜御膳

9/1(日)~10/29(火)
 11:30~14:30

- [小鉢] 養老豆腐
- [八寸] お造り二種
 玉子焼き
 合鴨スモーク
 インゲン胡桃和え
 焼き茄子生ハム巻き
- [吸物] 松茸土瓶蒸し
- [焼物] トラウトサーモン幽庵焼き
- [食事] 松茸釜炊きご飯
 香の物
- [水菓子] 果物

¥5,500 **プレミアム会員** ¥4,950
 ※「松茸釜炊きご飯」は一釜ずつ丁寧に炊きあげますので25分ほどお時間頂戴します。

**四季和膳
~錦秋~**

9/1(日)~11/30(土)
 11:30~14:30

- [小鉢] 季節の小鉢
- [麺] きのごあんかけ温製蕎麦
 薬味添え
- [丼] 炙りサーモンと
 漬けまぐろの海鮮丼
 香の物
- [デザート] 甘味

¥3,000 **プレミアム会員** ¥2,700



松茸会席

9/1(日)~10/29(火)
 11:30~14:30/17:30~20:30

- [先附] 鮎と松茸のポン酢和え
- [前菜] 鯖小袖寿司
 かすてら玉子
 蓮根挟み揚げ
 イカ紅葉和え
 南瓜クリームチーズ茶巾包み
- [吸物] 松茸土瓶蒸し
- [造り] 三種盛り合わせ
- [焼物] 牛フィレ肉と松茸の
 朴葉包み焼き
- [凌ぎ] 茶蕎麦
 きのご 大根おろし 薬味
- [天ぷら] 松茸、甘鯛 ほか
 山葵塩
- [食事] 松茸釜炊きご飯
 味噌汁/香の物
- [水菓子] 果物

¥15,000 **プレミアム会員** ¥13,500
 ※「松茸釜炊きご飯」は一釜ずつ丁寧に炊きあげますので25分ほどお時間頂戴します。

お子様のしあわせ願う、祝いの席はホテルオークラ新潟で

予約限定 **七五三プラン**

や彦七五三プラン
 10/1(火)~11/24(日)
 11:30~14:30/17:30~20:30
 ※5日前までのご予約制

¥22,000 **プレミアム会員** ¥19,800 ※5日前までのご予約制
 (大人2名様、お子様1名)

雅プラン

[プランに含まれる内容]
 ●お子様お祝い膳(お子様1名分)
 ●会席お料理(大人料理2名分) ●小鯛姿焼き
 ●お祝いケーキ4寸 ●お赤飯(お持ち帰り用)
 ●個室料(個室ご利用の場合)

- [籠盛] 野菜の白和え/鮭焼漬け/野菜煮/玉子焼き
 蟹真薯餡かけ/刺身二種/ローストビーフ
- [蒸し物] 茶碗蒸し
- [食事] サーモン押し寿司/小吸い物
- [水菓子] バニラアイス 果物添え

お子様お祝い膳

- [蒸し物] 茶碗蒸し(海老・銀杏・椎茸)
- [強肴] ハンバーグ/エビフライ/フライドポテト
- [食事] 巻物寿司
- [お椀] コーンスープ
- [水菓子] バニラアイス

華プラン

¥19,000 **プレミアム会員** ¥17,100 ※5日前までのご予約制
 (大人2名様、お子様1名)

- [プランに含まれる内容]
 ●お子様お祝いランチ(お子様1名分)
 ●会席お料理(大人料理2名分)
 ●お祝いケーキ4寸 ●お赤飯(お持ち帰り用)
 ●個室料(個室ご利用の場合)

お子様お祝いランチ

- [追加オプション]
 ●お子様お祝い膳……………¥5,000(¥4,500)
 ●お子様お祝いランチ……………¥3,300(¥2,970)
 ●大人会席料理……………¥6,000(¥5,400)
 ●小鯛姿焼き……………¥3,200(¥2,880)

大人会席料理 (雅プラン・華プラン共通)

- [先附] 胡麻豆腐
- [吸物] 蟹真薯
- [お造り] 三種盛り合わせ
- [焼物] 真鯛の柚香焼
- [煮物] 里芋饅頭 菊花あんかけ
- [強肴] ローストビーフ 山葵ソース
- [食事] 季節の炊き込みご飯
 味噌汁/香の物
- [水菓子] 果物

※写真はイメージです



おすすめメニュー
9/1(日)~11/30(土)

- ツナと玉子とチーズのホットサンド かぼちゃサラダ添え
¥1,450 **プレミアム会員** ¥1,305
- シーフードカレー 温野菜添え
¥1,890 **プレミアム会員** ¥1,701



ほっこり秋スイーツ 9/1(日)~11/30(土)

- ① シャインマスカットと季節のぶどうパフェ ¥2,300 **プレミアム会員** ¥2,070
- ② 和栗のモンブラン風リコッタパンケーキ ¥1,900 **プレミアム会員** ¥1,710
- ③ キャラメルアップルパイ くるみのアイスクリーム添え ¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620

ご案内

7/31(水)より桃花林の営業を当分の間お休みさせていただきます。
皆様のご理解とご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

Autumn **BIG BAND Jazz Night 2024**

9月23日(月・祝)
開場 18:00 開演 18:30 会場/4F コンチネンタル
お一人様 ¥15,000

※食事・飲み物・公演料・サービス料・消費税込
※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/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

Saxophobia サクソフォビア

Niigata Yossy Big Band

Main Vocal
RENA

Guest Vocal
チャーリーニシオ

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
[初見学向け]ゼロからスタート
準備ダンドリ相談会 毎日開催 10:00~18:00
チャペル見学×ホテルウエディング相談会
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

富御膳

9/1(日)~10/29(火)

通常料金 ¥5,100 → **特別料金** ¥4,500

[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] 握り寿し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。

※写真はイメージです

〈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)
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