



## Starlight スターライト Christmas Dinner 2024



【後援】新潟県、燕市、三条市、長岡市  
【協力】(一社)燕市観光協会、三条観光協会、(一社)長岡コンベンション協会  
朝日酒造(株)、恩田酒造(株)、中川酒造(株)、柏露酒造(株)、福顔酒造(株)、吉乃川(株)  
(株)第四北越銀行、(株)ブリッジにいがた





和食 やま TEL 025-224-6130(直通)  
定休日/毎週水曜・木曜

### 燕・三条・長岡御膳

11:30~14:30

- [小鉢] 大口れんこんの旨煮
- [造り] お造り盛り合わせ
- [煮物] 下田産 豚の角煮 野菜煮
- [食事] しただ米/味噌汁/香の物
- [水菓子] 甘味 果物添え

¥4,000 **プレミアム会員** ¥3,600



和食 やま TEL 025-224-6130(直通)  
定休日/毎週水曜・木曜

### 燕・三条・長岡会席

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

- [先附] 胡桃豆腐
- [前菜] 平目の昆布メと“おもいのほか”の挟み仕立て 黄身酢掛け/揚げ銀杏/大口れんこんのきんぴら
- [吸物] 沢煮椀
- [造り] 三種盛り合わせ
- [焼物] 寺泊産 秋鮭の焼き漬け
- [煮物] 燕の里芋を使った里芋饅頭 きのこ餡かけ
- [進肴] 越後牛の一口ステーキ 焼き野菜
- [食事] しただ米 釜炊きご飯 味噌汁、香の物
- [水菓子] 果物

¥11,500 **プレミアム会員** ¥10,350



15F スターライト *Starlight*

開催日時/12/21(土) 1部 17:00~19:00 / 2部 20:00~22:00 / 12/22(日) 17:30~19:30 / 12/24(火) 19:00~21:00  
ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166(営業部直通)

### スターライト クリスマスディナー2024 **ご予約制**

12/21(土) [1部]17:00~19:00(開場16:45) [2部]20:00~22:00(開場19:45)

12/22(日) 17:30~19:30(開場17:15) 12/24(火) 19:00~21:00(開場18:45)

- ★クリスマスディナーの幕開けのアミューズ
- ★ズワイガニと帆立貝ムースのロール仕立て キャビア添え イルミネーションに見立てた色とりどりのソース
- ★香り高いダブルコンソメスープ 星に見立てた彩り野菜とふかひれを浮かべて
- ★サンタからの暖かい贈り物 平目とムースリヌのグラタン ハーブの香り サフラン風味のソースにバルサミコのアクセント
- ★淡雪のような柚子シャーベット
- ★新潟県産牛フィレ肉のバイ包み焼き“ウエリントン風” ノエルを彩る温野菜添え 芳醇なトリュフ香るソース・ペリグー〜カービングサービス〜
- ★カシムースにマロンのリース飾り ル・レクチェのコンポートとピスタチオアイスクリームを添えて
- ★コーヒーと小菓子

¥20,000 ※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特典等、各種割引の対象外とさせていただきます。



## 燕・三条・長岡フェア

新潟を食べよう

11/1(金) ~ 11/30(土)



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)

### 燕・三条・長岡ディナー

**ご予約制** \*ウェルカムドリンク1杯付き

11/16(土)

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。

長岡中島牧場で育った新潟県産牛フィレ肉のソテー、ビーフシチュー ~フランチサービス~



和食 やま TEL 025-224-6130(直通)  
定休日/毎週水曜・木曜

### 燕・三条・長岡 日本酒飲み比べセット

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

- 吉乃川酒造「杜氏の晩酌」本醸造
- 朝日酒造「朝日山」本醸造
- 福顔酒造 本醸造「福顔」

¥1,200 **プレミアム会員** ¥1,080



バー **Bar Edinburgh** TEL 025-224-6168(直通)

### 三条市田沢農園のジェラートカクテル

17:30~22:00

- 和梨のジェラートカクテル
- ピスタチオジェラートのカクテル
- ハニーゴルゴンゾーラジェラートのカクテル

各 ¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620

3F 和食 やま

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



### わっぱ飯御膳

12/1(日)~12/24(火) 11:30~14:30

- [前菜] お浸し/酢の物/寄せ物
- [造り] 三種盛り合わせ
- [煮物] 野菜の焼き合わせ
- [食事] ~選べるわっぱ飯~ 2種よりお選びください
  - 鮭といくらのわっぱ飯
  - 牛肉ときのこのわっぱ飯
- [水菓子] 果物

¥3,800 **プレミアム会員** ¥3,420

### 〈平日限定〉晩酌セット 17:30~20:30

除外日:12/27(金)~2025.1/6(月)

- 本日の日本酒(160ml)または生ビール1杯
- お造り二種盛り合わせ
- ~選べるおつまみ三種~ 下記よりお選びください
  - 焼鳥 塩(もも、つくね) ●鳥賊の一夜干し
  - 鶏の竜田揚げ ●もずく酢 ●のっぺ
  - 揚げ茄子の煮浸し ほか

¥3,500 **プレミアム会員** ¥3,150



### ゆきまち 雪待会席

12/1(日)~12/31(火)

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

- [先附] 真鯛昆布メと長芋の生湯葉 鱈甲餡かけ
- [前菜] スモークトラウトサーモン棒寿司 ままかりみぞれ和え カマンベールチーズ味噌漬け 越の鶏西京焼き/栗茶巾
- [吸物] 真鱈白子 焼霜仕立て
- [造り] 三種盛り合わせ
- [焼物] のどぐる柚庵焼き
- [鍋物] かに小鍋
- [揚物] ふぐの天ぷら
- [食事] 雲丹そばろの焼きおにぎり 味噌汁/香の物
- [水菓子] 果物

¥15,000 **プレミアム会員** ¥13,500

ロビー階 **ツバキ** ブッフェレストラン

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



## 11月 ヤスダヨーグルト スイーツ&ランチブッフェ

ヤスダヨーグルト *Hotel Okura Niigata* 大人気企画! 美味しくコラボレーション

11/1(金)~11/30(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



実演 シーフードのコリヤード りんごのアクセント

### フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのコンフィ 香草マスタードソース
- 白身魚のソテー サフランソース
- 鶏肉のソテー ベリーソース
- ポークのカツレットマトソース
- ビーフストロガノフ ヤスダヨーグルトのアクセント
- きのこ野菜のモッツアレラチーズグラタン
- 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

- 発酵バターで作ったガトーバスクマロン ●ヨーグルトクリームズコット ケーキ ●発酵バタークリームのみか・ジュニッテン
- ホワイトチョコとヨーグルトのモンブラン・シュー
- フレッシュクリームチーズで作ったクランブルチーズケーキ ●抹茶ヨーグルトプリン

### 土日祝限定タイムサービススイーツ

ヤスダビュアミルクソフトクリームにブルーベリーパイとソースを添えて  
※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。

**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。

## 12月 サーロインステーキ& ローストチキン ランチブッフェ

12/1(日)~2025.1/19(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  
※2025.1/2・3は90分2部制とさせていただきます。



### フレンチのシェフが作るお料理

- トラウトサーモンのロースト パセリバターのアクセント
- 白身魚のソテー アサリのトマトソース
- シーフードとじゃがいものポトフ
- 豚肉のロースト マーメレード風味
- サルシッチャと白インゲン豆のパン粉焼き
- 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

- いちごのショートケーキ
- アプリコットのアーモンドタルト
- チェリークラフティ ●ガトーショコラ
- 半熟チーズケーキ ●フルーツパバロア

### タイムサービススイーツ

※土日祝、12/20、23~25、2025.1/1~3

### ★ブッシュ・ド・ノエル ★エルドバーレーン・クーヘン

※1部 12:10 / 2部 14:00より順次ご案内いたします。(12/20、23~25、30、31は12:00頃より)  
※12/28~1/19は年末年始スイーツをご用意します。



実演 ★ローストチキン きのこクリームソース ★サーロインステーキ ステーキソース



※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。



ご予約制 Hotel Okura NIIGATA

# CHRISTMAS CAKE 2024

【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 12/20(金)～12/25(水) ※お渡し時間 13:30～20:00 12/15(日)までにご予約をお願いいたします。

ホテルパティシエからの贈り物



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) ¥5,400



越後姫のプレジエ  
(16cm) ¥10,500【限定40個】



グランクリュ  
(18cm) ¥6,800

すてきなファミリークリスマスにホテルの味わいを

クリスマスパーティーセット (4人前) ¥19,000

- ローストチキンフライドポテト野菜添え ●にいがた和牛とひかりポークのテリヤキハンバーグ ●コーンマヨネーズフォカッチャピザ ●シュリンプリアクリスマスの色合い ●コールドローストビーフとペッパーポークの盛り合わせ ●合鴨ときのこのパイ包み焼き ●スモークトラウトサーモンレモン添え ●クリスマスデコレーションケーキ (15cm) ●マンゴープリン 他8品

〈単品オーダーも承ります〉

ローストチキン (4人前) ¥4,500  
※ハンバーグ、ソーセージ、スナップエンドウは含まれません。

※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。

TAKE OUT

## シュトーレン

約11cm×8cm×高さ5cm

¥1,200

販売: つばき テイクアウトコーナー

11/23(土・祝)～12/28(土) 11:00～15:00  
(12/20～25の期間は11:00～20:00)  
※5個以上の予約は2日前までの要予約

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

年末年始 スターライトディナーbuffet ご予約制

12/30(月)～2025.1/2(木)

時間 ●12/30(月)、1/2(木) 17:30～20:00  
●12/31(火)・1/1(水・祝)は2部制  
【1部】17:00～18:30 【2部】19:00～20:30

会場 15階 スターライト

料金 大人 ¥7,000/小学生 ¥4,000  
幼児(3歳～未就学児) ¥1,000/2歳以下 無料  
※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。

食事 buffetスタイル・フリードリンク(ソフトドリンク)  
※アルコール類はキャッチャーにて承ります。

デザートオプション: 炎のデザート チェリージュビレ ¥2,500

ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166 (営業部直通)

ホテルオークラ ご予約制

# おせち料理

ご予約期間 12月18日(水)まで

和洋折衷

宅配お届け日: 12/29(日)または12/30(月)



ホテルオークラおせち  
和洋二段重 (4～5人前) ¥34,020



ホテルオークラおせち  
和洋一段重 (2～3人前) ¥17,820

●数に限りがございますので、早めのご予約をおすすめいたします。 ●宅配(クール便・冷凍)で12/29(日)または12/30(月)にお届けいたします。時間帯指定はできませんので予めご了承ください。 ●配送の都合上、沖縄県・離島へのお届けはできません。 ●ホテルオークラ通信販売商品は、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。 ●お支払は前金とさせていただきます。お支払いが済んだ時点で注文確定となります。【オンライン予約】クレジット決済、d払い、PayPay、楽天ペイほか【店頭申込】現金、PayPay、クレジットカード決済【電話申込】来店時支払い、銀行振込での支払いになります。※ご予約後、1週間以内(予約締切日まで1週間未満の場合、予約締切日まで)にお支払いください。

【ご予約・お問い合わせ】お電話受付時間 9:00～17:00  
レストラン総合案内 TEL 025-224-6355 / 営業部 TEL 025-224-6360 (直通)

Bridal Fair ブライダルフェア

- ◆館内神殿×和装半額特典 和スタイル相談会
- ◆【10名シンプルプランあり】新郎新婦の宿泊特典付き 少人数ウェディング相談会
- ◆【19万～プランあり】フォトウェディング相談会

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

海里御膳 11/1(金)～12/31(火) 要予約

通常料金 ¥7,200 → 特別料金 ¥7,000

【小 鉢】のっぺ 【焼き物】のど黒塩焼き 【お 椀】日替わり汁  
【お造り】お造り3点盛り 【蒸し物】茶碗蒸し 【甘 味】本日のデザート  
【揚げ物】天ぷら盛り合せ 【寿 し】握り寿司9貫

〈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

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。