

Chocolate Sweets & Lunch Buffet

チョコレートスイーツ & ランチbuffet



【後援】新潟県、上越市

【協力】(公社)上越観光コンベンション協会、(資)竹田酒造店、田中酒造(株)、(株)丸山酒造場、妙高酒造(株)、(株)武蔵野酒造、(株)よしかわ杜氏の郷



睦月御膳
 1/1(水・祝)~1/31(金)
 11:30~14:30
 【口取八寸】黒豆/玉子焼き/鯖西京焼き
 かに真薯揚げ/ローストビーフ
 紅白臍いくら/鯉昆布巻き
 【造り】三種盛り合わせ
 【強肴】海老ガーリックバター焼き
 【煮物】真鯛のちり蒸し
 【食事】炙りふぐ井/味噌汁/香の物
 【水菓子】果物
 ¥5,300 **プレミアム会員** ¥4,770



初春月会席
 1/1(水・祝)~1/31(金)
 11:30~14:30/17:30~20:30
 【先附】炙りふぐ野菜巻き 黄身酢掛け
 【前菜】龍皮巻/氷頭紅白臍/黒豆
 松風焼/いくら卸し
 穴子八幡巻き/六方里芋
 梅人参
 【吸物】帆立真薯 筍 若布 梅肉
 【造り】三種盛り合わせ
 【進肴】ロブスター雲丹焼き
 【凌ぎ】稲庭うどん 蒸し鮑
 【合肴】国産牛サーロイン一口ステーキ
 焼き野菜
 【揚物】かに脚の香煎揚げ
 【食事】からすみ入り玉子雑炊
 香の物
 【水菓子】果物
 ¥16,500 **プレミアム会員** ¥14,850



令和七年の無病息災を祈り、心を込めておつくりします。
七草粥御膳
 1/6(月)~1/26(日) 11:30~14:30
 ¥3,500 **プレミアム会員** ¥3,150

1月 サーロインステーキ&ローストチキン ランチブッフェ

12/26(木)~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
 ※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 マーマレード風味
- 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、12/30~1/3

★エルドバーレン・クーヘン
 ★チョコレートロールケーキ
 ※1部 12:10/2部 14:00より順次ご案内いたします。
 (12/30、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 きのコククリームソース
 ★サーロインステーキ ステーキソース



料金 大人(中学生以上)…【平日】¥3,800 (¥3,420) 【土・日・祝】¥4,100 (¥3,690) / 小学生…¥2,000 (¥1,800) / 幼児(3歳~未就学児)…¥800 (¥720)
 ※()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 ※12/30~1/3は土日祝料金とさせていただきます。

TAKE OUT テイクアウト
 販売 つばき テイクアウトコーナー 11:00~15:00
 関連おみくじ付き
 干支パン「白へび」…12/31(火)~1/31(金) ¥500 (¥450)
 恵方巻風ソーセージパン…2/1(土)~2/3(月) ¥440 (¥396)
 ※()内はプレミアム会員料金

ロビー階 **ブッフェレストラン つばき**
 定休日/なし お問い合わせ TEL 025-224-6167(直通)



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。

上越御膳
 11:30~14:30
 【小鉢】オータムボエムのお浸し
 上越産炙り幻魚の干物
 車麩竜田揚げ/一口蒲鉾
 玉子焼き/刺身二種
 【焼物】鱈の酒粕漬焼き
 【揚物】海老真薯
 【食事】十五穀米
 白味噌仕立ての豚汁
 香の物
 【水菓子】白玉入りフルーツシロップ
 ¥4,500 **プレミアム会員** ¥4,050



2/1(土)~2/28(金)

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)
上越ディナー **ご予約制**
 ＊ウェルカムドリンク1杯付き
 2/9(日)
 開場/17:15 食事/17:30 ¥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。



上越会席
 11:30~14:30/17:30~20:30
 【先附】平目昆布とあん肝のボン酢ジュレ
 【前菜】長芋と冬菜かんずり酒盗掛け
 ばい貝酒蒸し/メギス魚醤干し
 【吸物】かに身入り真薯
 【造り】三種盛り合わせ
 【合の物】くびぎ牛の陶板焼き
 【凌ぎ】笹寿司
 【煮物】棒鱈と根菜の酒粕煮
 【食事】かにの釜炊きご飯
 味噌汁/香の物
 【水菓子】果物
 ¥13,000 **プレミアム会員** ¥11,700



上越 日本酒飲み比べセット
 11:30~14:30/17:30~20:30
 ●丸山造酒場「雪中梅」本醸造
 ●武蔵野造酒「スキー正宗 復刻版」
 ●妙高造酒「妙高山」本醸造
 ¥1,300 **プレミアム会員** ¥1,170



バー **Edinburgh**
 エジンバラ
 TEL 025-224-6168(直通)
 17:30~22:00
 ●山本味噌醸造場
 「雪ん子みそ」のチョコレートカクテル
 ¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620



2月 チョコレートスイーツ&ランチブッフェ

1/20(月)~2/28(金)
 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



ホテルパティシエのスイーツ

- ロールショコラ・ナッティ ●モンブランショコラ
- クリームチーズとチョコレートのクグロフ
- ヴェリーヌ・パッションショコラ
- ほうじ茶とベルガモットのショコラムース ●パリプレスト・キャラメルショコラ

土日祝限定タイムサービススイーツ
チョコレートファウンテン ※1部 12:10~/2部 14:00~順次ご案内します。

フレンチのシェフが作るお料理 **実演** 帆立貝と野菜のベニエ ガーリック香草バターソース

- トラウトサーモンとポテのコンフィ バジルソース ●白身魚のチーズフォンダンのせ焼き レモン香る白ワインソース
- 鶏肉のソテー オレンジ風味のソース ●豚肉のロースト シャルクュティエールソース ●牛肉のプレゼ フランボワーズのアクセント
- 根菜と白菜のトマト煮 ●オードブル ●サラダ ●スープ ●スパゲティ ●カレー ●フルーツ

料金 大人(中学生以上)…【平日】¥3,800 (¥3,420) 【土・日・祝】¥4,100 (¥3,690) / 小学生…¥2,000 (¥1,800) / 幼児(3歳~未就学児)…¥800 (¥720)
 ※()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

※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。

5,000円以上のお食事でインペリアルスイートルームに宿泊しよう!
レストラン新春お年玉キャンペーン

開催期間 1/1(水・祝)~1/31(金)

**ホテル宿泊券やレストランご招待券など
 豪華賞品が総勢10組20名様に当たる!!**

詳しくは店頭もしくは公式HPにて。



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シュバーにて承ります。

デザートオプション: 炎のデザート チェリージュビル ¥2,500



ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6166 (営業部直通)

3F ティーラウンジ **La Shinano**
 ラ・しなの 萬代橋の見えるティーラウンジ

営業時間/11:00~17:30 (土・日・祝は10:30より、水・木は20:00まで) 定休日/なし
 ご予約・お問い合わせ TEL 025-224-6160(直通)

冬に食べたい濃厚スイーツ

~2/28(金)

- ① 濃厚フォンダンショコラ
 ¥1,800 **プレミアム会員** ¥1,620
- ② 洋梨のキャラメルシナモンパンケーキ
 ¥1,900 **プレミアム会員** ¥1,710
- ③ 洋梨とチョコレートのモンブランパフェ
 ¥2,200 **プレミアム会員** ¥1,980



おすすめメニュー

~2/28(金)

- ピザトースト ポタージュスープ添え
 ¥1,450 **プレミアム会員** ¥1,305
- ポークカツカレー(サラダ付き)
 ¥1,890 **プレミアム会員** ¥1,701



【和食 や彦 定休日変更のお知らせ】

2025年3月1日より 毎週月曜日・火曜日を定休日とさせていただきます。 ※祝日は営業いたします。 ※富寿し「膳」は変わらず水曜日・木曜日が定休日でございます。お客様にはご不便をお掛けしますが、何卒変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

中澤 卓也 バレンタインディナーショー 2025

2月16日(日) 【第1部 昼の部】 受付11:30 / 食事12:00 / ショー13:30
 【第2部 夜の部】 受付16:30 / 食事17:00 / ショー18:30

お一人様 / SS席 ¥30 **完売** ¥28,500 S席 ¥28,000 (¥26,600) A席 ¥26,000 (¥24,700)

※ショー、ディナー、フリードリンク、サービス料、消費税込 ※()内はプレミアム会員料金
 ※特別イベントの為、One Harmonyポイントの付与の対象外とさせていただきます。 ※SS席は完売いたしました。

【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



Bridal Fair ブライダルフェア

- ◆【初見学向け】
 ゼロからスタート準備ダンドリ相談会
 - ◆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
- 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

1/6(月)~2/28(金)

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

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。