



宴会場 納涼会プラン

涼やかなホテルで楽しむ夏の暑気払い！
7月1日(水)～8月31日(月)

1名さま ¥8,000/¥9,000
(和洋折衷料理+90分飲み放題)

- 【オプション】
- ・生ビールに変更 ¥500
 - ・飲み放題30分延長 ¥500
 - ・ホテルスイーツ付き ¥500

《ご予約制》※10名さまより承ります

宴会予約 TEL(0258)37-1122



10名さまから大人数の
ご宴会まで幅広く承ります。
夏のご宴会はぜひ、
ホテルニューオータニ長岡で！
まずはお気軽に
お問合せ・ご相談ください。



スタッフ Ohashi



中庭パティオ 風を感じるビアテラス2026

夏と言えば…冷たいビールと美味しい料理！今年も中庭パティオでお待ちしております！

7月1日(水)～8月29日(土) **【木・金・土曜日限定】** ※除外日:8月13日(木)～8月15日(土)
18:00～21:00 (L.O.20:30)

セットプラン(料理+90分飲み放題)《ご予約制》

早割 1名さま ¥7,000 通常 1名さま ¥7,800

※早割料金は、ご希望日の1週間前までのご予約に限り承ります。
※ビアテラス開催日の貸切予約は受け付けておりません。
※上記開催日以外の貸切予約は25名さま以上で承ります。
貸切をご希望の方はお電話にてご予約をお願いいたします。

宴会予約 TEL(0258)37-1122

7月1日(水)・2日(木)は
オープニング
イベントとして
「ジャズライブ」を開催！

詳細
ご予約は
こちらから



応援商品券やお得なチケットもご利用いただけます！

長岡市暮らしと地域の応援商品券

長岡市民に配布される「長岡市暮らしと地域の応援商品券」を
ホテル内でもご利用いただけます。

利用期間/お手元の商品券が届いた日から10月20日(火)まで

- ご利用対象/
- カフェ&ダイニング アゼリア
 - 日本料理 胡蝶
 - 鉄板焼き&バラウンジ 悠
 - バー辛夷
 - 風を感じるビアテラス
 - 宴会場
 - 宿泊

レストラン グルメチケット

レストラン・バー4店舗で使える、
ちょっとお得なグルメチケット。

10,000円で
11,000円分！

販売期間/5月20日(水)～8月31日(月) 利用期間/6月1日(月)～9月30日(水)

料 金/1冊 ¥10,000 (¥1,000券×10枚+サービス券¥1,000×1枚)

ご利用可能店舗/●カフェ&ダイニング アゼリア ●日本料理 胡蝶

●鉄板焼き&バラウンジ 悠

●バー辛夷

●風を感じるビアテラス

チケット販売場所/各レストラン・フロント

※サービス券は、他の割引との併用はできません。
※売店商品・特別イベント等で一部ご利用いただけません。
※「風を感じるビアテラス」ではご利用いただけません。
※予定枚数に達し次第、販売を終了させていただきます。

Wedding

REPORT 想いがつながる 幸せのウェディングストーリー 2025年秋

～Message～ 準備が多くて大変だと思いましたが、終わってみればあっというま…！2人で楽しんで
当日を迎えられますように！プランナーさんをはじめ、皆さんが素敵な式のお手伝い
をしてくださいました。大変ありがとうございました。



- ①小さなリングガールを先頭に、バージンロードのはじまりは兄妹で
- ②そして新郎さまへのパントタッチはお父さまから
- ③ゲスト一人ひとり名前が入ったタオルを承認の証として
- ④音楽ライブが趣味的おふたり。ペンライトの光でまるでライブ会場のような雰囲気！
- ⑤新婦さまがご家族への想いを綴った手紙。隣の新郎さまがギターを手に取り優しい音色で伴奏を添えます
- ⑥遊び心をプラスしたウェディングケーキ
- ⑦ゲストにより食事を堪能していただけるように現在のふたりのお住まいの地酒も用意！

FAIR 【試食付きホテルウェディング体験フェア】 ～コーディネーター&客室展示～

人気メニュー試食や会場見学など
ニューオータニウェディングが丸わかり！

5月17日(日) 11:00～16:00

※試食会は12:00～ ※ご希望の来館時間をお知らせください

相談会/試食会/挙式・披露宴会場展示/客室展示

参加無料 《ご予約制》

※5月14日(木)までにご予約ください

成約特典

月ごとにご成約特典をご用意しております。

5月:ウェディングケーキプレゼント

6月:ウェルカムボードプレゼント

“私たちらしい”を写真で

フォトウェディング相談会開催中！

フォトウェディングご成約で「ペアランチ券」

プレゼント

※詳しくはお問合せください。

※上記以外の日時も相談会を承っております。 [ご予約・お問合せ]
宴会予約 TEL(0258)37-1122 10:00～18:00



The New Otani
ホテルニューオータニ長岡
〒940-0048 長岡市台町2丁目8番35号

※料金には税金・サービス料が含まれて
います。
※各レストランの営業時間は状況により、
変更になる場合がございます。
※予告なく内容・メニューが変更になる場
合がございます。予めご了承ください。
※写真は全てイメージです。

中庭イベント
“出演者募集中！”
マイ・パティオコンサート
開催予定日:5月16日(土)～6月21日(日) 13:30～ **【土・日限定】**
詳細・応募等については公式サイトをご覧ください。 お問合せ/総務課 TEL(0258)37-1123



ホテルニューオータニ長岡

NEW OTANI TIMES

2026 5月・6月
2026年4月発行

日本料理 胡蝶

月替わりの御膳シリーズ 【5月】旬香御膳 【6月】風待御膳

季節を楽しむ御膳シリーズ。初夏の味覚をご堪能ください。

5月1日(金)～6月30日(火)

11:30～14:00/17:00～21:00 (L.O.20:30)

1名さま ¥5,000

- 【オプション】
- ★月替わりの御膳シリーズ限定！
特別料金でご用意しております
 - ・牛フィレステーキ(60g) ¥2,000
 - ※オージー・ビーフ
 - ・越後牛サーロイン
ステーキ(60g) ¥2,700



日本料理 胡蝶

新緑会席

初夏を感じるおもてなし。お祝いやご接待の御席にもおすすめです。

5月1日(金)～6月30日(火)

11:30～14:00/17:00～21:00 (L.O.20:30)

1名さま ¥12,000

《ご予約制》ご希望日の2日前までにご予約ください

メニュー

- ・前菜
- ・吸物
- ・造り
- ・煮物
- ・強肴
- ・進肴
- ・食事
- ・デザート

初夏のテイクアウト商品

①初夏の彩り 和洋弁当

鮎焼きやのど黒塩焼き、
牛ステーキなど堪能できる
初夏の特製弁当。

お渡し期間/
5月1日(金)～6月10日(水)

1個 ¥5,000



②カニと小エビのピラフ

人気のメニューが待望のテイクアウト
商品に。カニとエビの旨味たっぷり！

お渡し期間/
5月1日(金)～6月30日(火)

2～3人前 ¥3,000

※写真は1人前・盛り付け例です。



③オードブルバリエーション

前菜や牛ステーキなどさまざま！
ご家族でのパーティーにも
おすすめです。

お渡し期間/
5月1日(金)～6月30日(火)

2人前 ¥6,500

4人前 ¥12,000

※写真は4人前です。



上記以外にも、パエリア地中海風(2～3人前 ¥3,000)、キッシュ(7号 ¥3,800)も
ご利用しております。

《ご予約制》ご希望日の2日前までにご予約ください

お渡し時間/11:30～19:00

お渡し場所・ご予約/①日本料理 胡蝶 ②・③カフェ&ダイニング アゼリア

— ゴールデンウィークはホテルニューオータニ長岡へ —

GW
スペシャル



カフェ&ダイニング アゼリア

ゴールデンウィーク
ビュッフェ～昭和レトロ～

今年のテーマは幅広い年代の方々にお楽しみいただける「昭和レトロな西洋料理」。いちごスイーツも盛りだくさん！GWは昭和へタイムスリップ！！

ランチ

5月2日(土)～5月6日(水・振休)
11:30～14:00 (L.O.13:30)

1名さま 大人 ¥5,000
65歳以上 ¥4,800
小学生 ¥2,700
4～6歳 ¥1,000

ローストビーフディッシュ付き
※4～6歳には付きません

ディナー

5月2日(土)～5月5日(火・祝)
17:30～20:30 (L.O.20:00)

1名さま 大人 ¥7,000
65歳以上 ¥6,300
小学生 ¥3,700
4～6歳 ¥1,200

ローストビーフも食べ放題



日本料理 胡蝶

あやめ弁当

炊き合わせや握り寿司など胡蝶の料理をご堪能いただけます。期間限定のランチメニューをお楽しみください。

5月1日(金)～5月10日(日)

11:30～14:00

1名さま ¥4,500



日本料理 胡蝶

へぎそば御膳

ゴールデンウィークはご家族で、胡蝶オリジナルの布海苔そばはいかがですか。

5月1日(金)～5月10日(日)

17:00～21:00 (L.O.20:30)

1名さま ¥5,000

※2名さまより承ります ※写真はへぎそばのみ2名さま分です。



日本料理 胡蝶

端午の節句 お子さま御膳

海老フライやたこさん&かにさんウインナーなどのお子さまに人気のメニューや鉄火巻などを愉しめるスペシャルメニュー。こどもの日のお祝いにもおすすめです。

5月1日(金)～5月10日(日)

11:30～14:00 / 17:00～21:00 (L.O.20:30)

1名さま ¥3,500



鉄板焼き&パララウンジ 悠

鉄板焼きランチ

5日間限定でランチも営業！
越後牛や村上牛、鮮魚などを目の前の鉄板で焼き上げるランチコースをお楽しみください。

5月2日(土)～5月6日(水・振休)

12:00～13:30のお好きな時間にご予約ください

1名さま ¥7,000 (メイン:越後牛サーロイン)

¥15,000 (メイン:村上牛テンドーロイン)

《ご予約制》ご希望日の前日までにご予約ください

鉄板焼き&パララウンジ悠 ～特別営業日のお知らせ～

5月3日(日)・4日(月・祝)は特別営業いたします。5月12日(火)・19日(火)は休業いたします。

鉄板焼き&パララウンジ 悠

プレミアム海鮮コース

新鮮な伊勢海老の炭火焼きや桜鯛などの鉄板焼き、さらにその日に仕入れたシェフ厳選の海鮮を使用した握り寿司を堪能できるこだわりコース。

通年

17:00～21:00 (L.O.20:30)

1名さま ¥19,000

《ご予約制》ご希望日の2日前までにご予約ください

私が厳選したブランド牛や海鮮を鉄板焼きや炭火焼きでご堪能ください。料理に合わせたワインやウイスキーなども豊富に取り揃えております。



シェフ Okamura

抹茶スイーツや鉄板焼きなど期間限定メニューで初夏を楽しむ



カフェ&ダイニング アゼリア

抹茶アフタヌーンティー

今回よりミニパフェが仲間入り！上品で香り高い5種類の抹茶スイーツと限定セイボリーで特別なティータイムを。

5月1日(金)～6月30日(火)

※除外日:5月2日(土)～5月6日(水・振休)

14:30～17:00

1名さま ¥4,000

《ご予約制》ご希望日の2日前までにご予約ください

※写真は2名さま分です。



カフェ&ダイニング アゼリア

イブニングハイティー～抹茶スイーツ～

人気のイブニングハイティーがスイーツを充実させリニューアル！優雅なディナータイムをお過ごしください。

5月1日(金)～6月30日(火) ※除外日:5月2日(土)～5月5日(火・祝)

17:00～18:30のお好きな時間にご予約ください

1名さま ¥5,500 (レインボースパークリングワイン1杯付き)

《ご予約制》ご希望日の2日前までにご予約ください

※写真は1名さま分です。



鉄板焼き&パララウンジ 悠

近江牛とオマール海老の
シェフおすすめコース

日本三大和牛の一つ「近江牛」と新鮮な「オマール海老」を堪能できる贅沢コース。

5月1日(金)～6月30日(火) 17:00～21:00 (L.O.20:30)

1名さま ¥19,000

成長のお祝いや日頃の感謝を伝える特別な時間を
～こどもの日・母の日・父の日 特集～

Special
Day



カフェ&ダイニング アゼリア

母の日&父の日ディナー

お母さま、お父さまへ日頃の感謝を形にして伝えませんか。母の日&父の日限定メニューでディナーコースをご用意しております。

5月7日(木)～6月21日(日)

17:00～18:30のお好きな時間にご予約ください

1名さま ¥8,000

《ご予約制》ご希望日の2日前までにご予約ください

★母の日:5月10日(日) 父の日:6月21日(日)

★デザートにはご希望のメッセージをお入れいたします

メニュー
・赤エビのカルパッチョ エストラゴン風味のヴィネグレット (キャビア添えの場合 プラス¥2,000)
・鶏とグリーンアスパラガスのカルボナーラ風 ヌイユと本日のスープ
・鮮魚のグリエ 青海苔とウニのソースフルブラン
・牛サーロインステーキ ソースポルドレーズ (国産牛サーロインに変更 プラス¥2,500)
・本日のデザート

テイクアウト商品

カフェ&ダイニング アゼリア

こどもの日 こいのぼりケーキ

お子さまの健やかな成長を願って。旬の越後姫をたっぷり使ったショートケーキ！

お渡し期間/5月2日(土)～5月5日(火・祝)

お渡し時間/11:00～18:30

1個 ¥3,000 (23×9×高さ5cm)

《ご予約制》4月30日(木)までにご予約ください



カフェ&ダイニング アゼリア

母の日ケーキ

母の日におすすめ。ムース・ペイクド・スフレと3種類のチーズケーキを一度にお楽しみいただけます。

お渡し期間/5月7日(木)～5月10日(日)

お渡し時間/11:00～18:30

1個 ¥3,000 (直径11cm)

《ご予約制》5月5日(火・祝)までにご予約ください

★母の日ディナーをご利用の方は¥500割引いたします



カフェ&ダイニング アゼリア

ホテル特製ローストビーフ

しっとりジュシーなローストビーフは、父の日にもおすすめです！定番のグレイビーソースや山葵オリーブソースなどお好みのソースでお楽しみください。

お渡し期間/6月1日(月)～6月21日(日)

お渡し時間/11:00～18:30

600g(5人前) ¥16,000

《ご予約制》ご希望日の4日前までにご予約ください



開業当時から変わらない伝統の味

40年以上の歴史の中で、これまでもこれからも愛され続けているメニューをご紹介します。

日本料理 胡蝶

のっぺい煮

丁寧に干した干し椎茸や干し貝柱の味わい深い出汁。里芋や牛蒡、鶏肉など12種類の食材を堪能できる伝統の逸品。

1名さま ¥800



カフェ&ダイニング アゼリア

スパゲティ アゼリア
和風シーフード

アゼリアのオープン当初からのパスタメニュー。エビやイカ、ムール貝などの魚介にきのこの旨味もプラス。大葉をたっぷり添えて香りも楽しめる一品。

1名さま ¥2,200



カフェ&ダイニング アゼリア

オニオングラタン
スープ

伝統のコンソメと玉ねぎの甘みが凝縮されたホテルの歴史を感じるスープ。

1名さま ¥2,300



カフェ&ダイニング アゼリア
TEL (0258) 37-2101

日本料理 胡蝶
TEL (0258) 37-2102

鉄板焼き&パララウンジ 悠
TEL (0258) 37-2107

バー 辛夷
TEL (0258) 37-2105