ホテルニューオータニ長岡　宴会場

冬のパーティープラン

シェフ特製料理で心温まるひとときを。

2026. 11/1 Sun.
～2027. 2/28 Sun.

¥7,000コース

［和洋折衷料理］ ※お料理を楽しむ方におすすめ

オードブル	ガーリックシュリンプ 白舞茸の軽いマリネと合鴨の生ハム 平貝の網焼き香草風味 人参と野菜テリーヌ
造　里	鮪 鰤 蛸梅
盛　肴	鮭 椎茸 レモン 挟み焼き ふんわり天 蓮根 青海苔揚げ ししとう衣揚げ 細巻き寿司二種
肉料理	牛リブステーキ トマトクリームニョッキ添えて
食　事	布海苔蕎麦
デザート	ラム酒風味のバニラムースと 洋梨ゼリー

¥8,800コース

［和洋折衷料理＋90分飲み放題］

オードブル	小海老とアンコウの 和風エスカベッシュ菜園風 根菜サラダでアクセント
造　里	鮪 鰤 蛸梅
煮　物	鮭唐揚げ おろし木ノ子餡掛け 三つ葉 赤黄パプリカ
肉料理	スペイン風ポークの煮込み きのこペンネと共に
食　事	布海苔蕎麦
デザート	フランボワーズのミルクゼリーと フロマージュケーキ

¥10,000コース

［和洋折衷料理＋90分飲み放題］

オードブル	ガーリックシュリンプ 白舞茸の軽いマリネと合鴨の生ハム 平貝の網焼き香草風味 人参と野菜テリーヌ
造　里	鮪 鰤 蛸梅
盛　肴	鮭 椎茸 レモン 挟み焼き ふんわり天 蓮根 青海苔揚げ ししとう衣揚げ 細巻き寿司二種
肉料理	牛リブステーキ トマトクリームニョッキ添えて
食　事	布海苔蕎麦
デザート	ラム酒風味のバニラムースと 洋梨ゼリー

¥13,000コース

［オリジナルメニュー＋90分飲み放題］
※お好みの料理で特別なお席を

90分飲み放題メニュー

- ビール
- ワイン
- ウイスキー
- ハイボール
- 日本酒
- 焼酎
- サワー各種
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク

オプション

飲み放題30分延長	¥500
飲み放題に生ビール追加	¥500
握り寿司3貫	¥1,452
デザートコーナー（30名さまより）	¥35,000～

詳しくはお問合せください。

●食材の入荷状況により内容が変更になることがございます。 ●上記のプラン以外にもご予算に応じますので、お気軽にご相談ください。

・料金には、料理・飲物・室料（120分）・税金・サービス料が含まれております。
※¥7,000コースには飲物は含まれておりません。
・各コースとも10名さまより承ります。
・人数変更の場合には、会場変更をお願いする場合がございます。
・予定時間を超過の場合は、延長料金が発生する場合がございます。
・写真は¥7,000・¥10,000コースです。
・予告なく内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

The New Otani
ホテル ニューオータニ長岡

［ご予約・お問合せ］
宴会予約　10:00～18:00
TEL（0258）37-1122

詳細はこちら