



ホテル イタリア軒 *Topics*

Sakuto

サルート

2025年

7・8月号



新潟ガストロノミー & ビアフェスタ

NIIGATA GASTRONOMY & BEER FESTA

イタリア軒の伝統料理と、新潟が誇る豊かな食材を使用した特別フルコースをお楽しみいただけます。120分飲み放題付きで、新潟クラフトビール「胎内高原ビール」やワイン、ノンアルコールカクテルもごございます。

ご予約：2名様より／3日前まで



期間 7月1日(火)～9月30日(火)

時間 17:30～21:00 (入店は17:30～19:00)
L.O/20:30 (19:00入店の場合)

料金 大人 ¥7,500 中高生 ¥5,500

※小学生以下のお子様は、当店のアラカルトメニューより当日お食事をお選びください

Menu

1. 佐渡銀鮭のミキユイ ハーブサラダのガーデン仕立て
 2. ビシソワーズのエスプーマ仕立て
 3. 黄金豚ソーセージと焼きトウモロコシのパスタ
 4. 越の鶏の照り焼き パルサミコのドレッシング 県産枝豆のガーリック風味を添えて
 5. 南魚沼産生ハムと真鯛のルーロー 佐渡乳業発酵バターのパールブラン
 6. 県産牛サーロインのタリアータ コトヨ和院醤油のノワゼット
 7. ドルチェミスト
 8. ホテル特製パン
- ※上記は7月のメニューです。メニュー内容は1ヶ月毎に変更になります

「新潟ガストロノミー ビアフェスタ」ご宿泊プラン

コース料理とご宿泊をセットにしたお得なプランもご用意しております。

夕朝食付

・モデレートツイン お一人様 ¥18,100～

・モデレートダブル お一人様 ¥17,600～

※日程、お部屋によって料金は異なります。ご予約時、お問い合わせください。



RISTORANTE

MARCO POLO

予約・問い合わせ先

TEL 025-224-5123

営業時間/朝食 7:00～10:00(L.O 9:30)、ランチ 11:30～14:30(L.O 14:00)、
喫茶 10:30～17:30(L.O 17:00)、ディナー 17:30～21:00(L.O 20:30)
※最終入店20:00

定休日/なし ※営業時間は変更する場合がございますのでお問い合わせください

ご予約・詳細は
こちら





マルコポーロ

TEL 025-224-5123

営業時間／
朝食 7:00～10:00(L.O 9:30)、ランチ 11:30～14:30(L.O 14:00)、
喫茶 10:30～17:30(L.O 17:00)、ディナー 17:30～21:00(L.O 20:30)
※最終入店20:00
定休日／なし ※営業時間を変更する場合がございますのでお問い合わせください

ご予約・詳細は
こちら▶



※写真は¥10,000コースのイメージです

夏のコース

☾ デイナータイム

期間 ～8月31日(日) ※3日前までの要予約制

料金 **¥10,000** ※¥5,500コースもございます

コースメニュー

- 本日のアミューズ
- 夏野菜と小エビのテリーヌ
パッションフルーツ香る爽やかなマヨネーズソース
- 越乃鶏のグリエ バルサミコ酢のピネグレット
- パリソワール
- 真鯛のポワレ ラタトゥイユ添え ブールノワゼットソース
- 白桃とバジルのグラニテ
- 越後豊浦牛のカツレツ トリュフのペリゲーソース
- 自家製パン ■ パイナップルのアシェット・デセル
- コーヒー又は紅茶



～夏を彩る～ 贅沢ランチプレート

老舗ホテル伝統の洋食が、ワンプレートで一度に味わえる。
そんな、ちょっと贅沢でワクワクするランチプレートが季節限定で登場です。

☼ ランチタイム



期間 7月1日(火)～9月30日(火)

料金 **¥2,950**

メニュー

- ワンプレート
- 特製オムライス
- 小海老とズッキーニのアヒージョ
- コブサラダ(人参ラペ、ブロッコリー、パプリカマリネ、照り焼きチキン、ミニトマト)
- サーロインステーキ大根おろしの和風ソース
- 本日のスープ ■ 自家製パン
- 本日のデザート ■ コーヒーまたは紅茶

**マンゴーとパッションフルーツの
アフタヌーンティー**

マンゴーとパッションフルーツをふんだんに使った、贅沢な夏のアフタヌーンティーセットが登場!

期間 ～7月21日(祝・月)

※3日前までの要予約制

時間 14:30～16:30(2時間制)

料金 おひとりさま **¥5,000**

お得なWeb割引 Web予約からのご予約の場合 **¥4,800**

メニュー

- 洋菓子** ■ パッションフルーツとナタデココのゼリー ■ マンゴープリン
■ ヘーゼルナッツとパッションフルーツのシュークリーム など
- 焼菓子** ■ ドライフルーツとナッツのスクーン クリームチーズ
■ マンゴーとココナッツのパウンドケーキ など
- セイボリー** ■ 伝統のポロニア風ミートソースのカルツォーネ
■ フレッシュサラダとボイル海老のパッションマヨネーズ など



ウェルカムドリンク
■ マンゴー・ドライバー

中国料理
SHI-EN
罇園

中国料理 **SHI-EN**

TEL 025-224-5126

営業時間／11:30～14:30(L.O 14:00)、17:30～21:00(L.O 20:30)
※最終入店20:00
定休日／木曜日
※定休日・営業時間を変更する場合がございますのでお問い合わせください

ご予約・詳細は
こちら▶



※写真は¥10,000コースのイメージです

夏のコース

☾ デイナータイム

期間 ～8月31日(日) ※3日前までの要予約制

料金 **¥10,000** ※¥7,000、¥20,000コース(1週間前要予約)もございます

コースメニュー

- 本日のアミューズ
- 前菜の盛り合わせ
- 鱧とフカヒレの蒸しスープ
- 鮮魚の二種盛り合わせ
- 牛サーロインとじゃがいもの四川宮廷炒め
- 柚子香るエビ入り冷やしそば
- 本日のデザート

ドリンクおすすめメニュー

- 紹興花彫酒 五年陳酒 グラス ¥700～
- グラスワイン(赤・白) ¥850～
- 中国茶 ¥630～
- ほか、特製レモンサワー、ハイボールなど



夏の冷麺フェア

※全品前菜付き
※毎月4種をご提供

☼ ランチタイム

毎年ご好評いただいている『冷麺』がこの夏も登場! 暑い夏を爽快に乗り切るひんやり冷たい麺を、ぜひお楽しみください。

期間 7月1日(火)～8月31日(日)



7・8月提供

柚子香る冷やし鶏そば
¥2,200

7月限定



特製冷やし担々麺
¥2,200



越の鶏の麻辣和えそば
¥2,300



こだわり卵の冷製天津麺
¥2,200

8月限定



麻辣火鍋つけ麺
¥2,300



夏野菜と塩漬け卵のポタージュ冷麺
¥2,200



蟹肉と焼きナスのトマト冷麺
¥2,300



割烹 蟹

TEL 025-224-5128

営業時間/11:30~14:30(L.O 14:00)、17:30~21:00(L.O 20:30)
 ※最終入店20:00
 定休日/水曜日終日・日曜日夜
 ※定休日・営業時間は変更する場合がございますのでお問い合わせください
 ※別途室料を頂戴いたします

ご予約・詳細は
こちら▶



※写真は¥12,000コースのイメージです

夏の会席料理

ディナータイム

期間 ~8月31日(日) ※2日前までの要予約制

料金 ¥12,000 ※¥8,000、¥10,000コースもございます

献立一例

- 先付二種 近海白身魚南蛮漬け 胡瓜黄菊 地物枝豆
- 造 里 本日の海鮮四種盛り
- 揚 物 鮎湯葉巻き衣揚げ 骨煎餅 獅子唐 笹川流れの塩
- 焼 物 国産鰻蒲焼 佐渡産さざえ壺焼き 酢取り茗荷 若桃蜜煮
- 強 肴 鎌田牧場越後豊浦牛ロース出汁しゃぶ 温製野菜 冷製野菜 (三種のたれ) 卸しポン酢 胡麻たれ デミグラスと赤味噌のソース 卵黄
- 食 事 のどろろ土鍋炊き御飯 香の物
- 留 椀 名物 鯨汁
- 水 菓子 季節の物



2時間飲み放題プラン

¥3,000 (ビール、日本酒、ハイボール、焼酎、ワインなど)



すし柳美

TEL 025-229-6268

住所/新潟市中央区古町通八番町1441 第一プロジェクトビル1F
 営業時間/17:30~23:00(L.O 22:30) ※最終入店22:00
 定休日/毎週日・月曜日
 ※定休日・営業時間は変更する場合がございますのでお問い合わせください

ご予約・詳細は
こちら▶



※写真は¥5,500コースのイメージです

夏のコース

ディナータイム

期間 ~8月31日(日) ※2日前までの要予約制

料金 ¥5,500 ※¥4,500コースもございます

お品書き

- 前菜五点盛
- 刺身三点盛
- 白身の柚庵焼き
- 鱈と穴子の天麩羅
- 茄子揚げ浸し
- 蟹味噌豆腐(冷)
- 寿司五貫
- 味噌汁



2時間飲み放題プラン

¥3,000 (ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンクなど)

新潟和食とすし会席

料金 ¥8,500

※2日前までの要予約制

お品書き

- 前菜五点盛
- 刺身三点盛
- のど黒塩焼き
- 海老真丈
- のっぺ
- 茶碗蒸し
- 旬の握り寿司七貫
- 味噌汁



おすすめランチ

※2日前までの要予約制

ランチタイム

三段小重膳 (平日限定)



料金 ¥3,700

お品書き

- ばらちらし寿司
- 小鉢二種
- 煮物
- 焼魚
- 玉子焼き
- サラダ
- 新潟産米粉の天麩羅
- 香の物
- 味噌汁
- 水菓子

特選小会席膳



料金 ¥6,000

お品書き

- 焼物八寸
- 造里二種
- 煮物
- 揚物
- 国産牛ヒレステーキ
- 魚沼産コシヒカリ
- 小鉢
- 香の物
- 味噌汁
- 水菓子

鰻重

ランチタイム

※2日前までの要予約制

脂がのった柔らかな
国産鰻を使用し、
秘伝のタレでふっくら、
香ばしく焼き上げました。



期間 ~8月31日(日)

料金 ¥5,500

ホテルイタリア軒オンラインショップ

お中元

フルーツゼリー 5種セット

(国産ピオーネゼリー、国産ラフランスゼリー、マンゴーゼリー、国産いちごゼリー、白桃ゼリー)

料金 ¥2,700



【保存方法】常温
 【配送方法】常温便
 【送料別途】¥770

ホテルイタリア軒×峰村醸造 味噌バジルのパウンドケーキ

料金 ¥3,780



【保存方法】冷凍
 【配送方法】冷凍便
 【送料別途】¥990

※その他の商品もご用意しております。詳しくは、下記の二次元コードよりご確認ください

問い合わせ先

EC販売部 TEL 025-224-5286
 受付時間/10:00~18:00

ご予約・詳細は
こちら▶



お帰りなさい お盆バイキング

お盆はご家族お揃いで
ホテルイタリア軒のバイキングはいかがでしょう



開催日 8月13日(水) / 3階 サンマルコ

時間 昼の部：受付11:00～ 開場11:30～ 閉場14:00
夜の部：受付16:30～ 開場17:00～ 閉場20:00

料金	昼の部	夜の部
大人(中学生以上)	¥4,500	大人(中学生以上) ¥6,500
65歳以上	¥4,000	65歳以上 ¥6,000
小学生	¥3,000	小学生 ¥4,500
未就学児(3歳以上)	¥1,500	未就学児(3歳以上) ¥1,500
未就学児(3歳未満)	無料	未就学児(3歳未満) 無料

アルコール飲み放題/プラス¥2,000

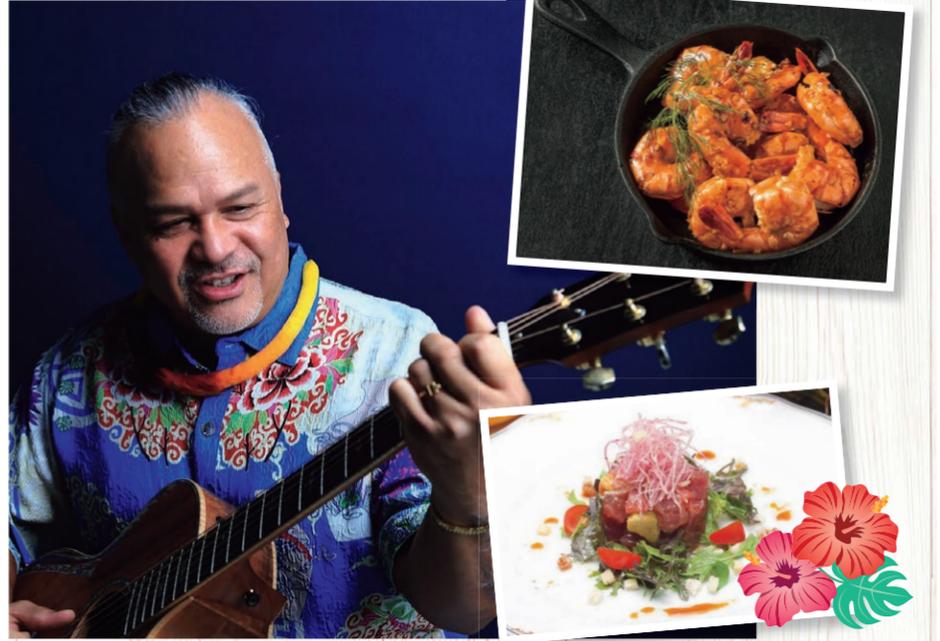
TEL 025-224-5120 (予約課) 受付時間 / 10:00 ~ 18:00

ご予約・詳細はこちら ▶



ウェルドン・ケカウオハと ハワイアンミュージック& フラ・タヒチアンショー

毎年ご好評いただいている「ハワイアンイベント」を今年も開催。
ハワイを代表するミュージシャン ウェルドン氏の優しく艶のある歌声と、
ウクレレの軽快な調べに合わせたフラダンサーによる美しい踊りをお楽しみ
ください。
販売ブースではハワイアン雑貨のお買い物もお楽しみいただけます。



開催日 9月7日(日) / 3階 サンマルコ

開演 12:00 (開場 11:00)

ハワイアンビュッフェ
飲み放題付き

飲茶 オーダー ビュッフェ

中国料理 SHI-EN

手包み小籠包をはじめ、
麺・飯、デザートまで
贅沢にラインナップ！
今回限定の特別メニューも
多数ご用意！
この機会をお見逃しなく！

開催日 8月2日(土)・3日(日) **料金** ¥4,500

時間 一部 11:30～13:00
二部 13:30～15:00

TEL 025-224-5126 (SHI-EN 直通)

ご予約・詳細はこちら ▶

特別賞味会 「北海道産ムラサキ雲丹」と「三陸産バフン雲丹」食べ比べ

割烹 蟹 料理長 蝶名林による繊細な技術と手法で、それぞれの個性と風味を
楽しみながら、舌の上で織り成す美しい調和を存分にご堪能ください。

日時 8月23日(土) 18:00～

料金 ¥18,000

TEL 025-224-5128 (割烹 蟹 直通)

ご予約・詳細はこちら ▶



ブライダル無料相談会 Bridal Fair

事前ご予約制

結婚式、両家顔合わせ、
ご家族でのお祝い会食、
二次会等お気軽にご相談ください。

ご予約・詳細は予約課へ
TEL 025-224-5120
受付時間 / 10:00 ~ 18:00

※画像はすべてイメージです ※価格はすべて消費税・サービス料込みです ※料理内容は一部変更となる場合がございます



〒951-8061 新潟市中央区西堀通七番町1574番地
TEL 025-224-5111(代表)

