

秋の薬膳フェア

※ランチタイム

SHI-EN人気の薬膳フェア。
自然の効能が宿る季節の食材を吟味し、
国際食養薬膳師の高津もろみ先生監修のもと
「中国料理SHI-EN」が、一流の技で作上げる
美味しくて心とカラダに優しい、
秋の薬膳をぜひご賞味ください。

～潤いを補い、肺をいたわる～

期間 9月1日(月)～
10月31日(金)

時間 11:30～14:30 (L.O 14:00)

料金 ¥4,500

Menu 全7品

- ◆前菜の盛り合わせ
- ◆燻したサンマの杜仲茶と岩のりのフカヒレスープがけ
- ◆栗とキノコの魚介オブラート春巻き
- ◆エビと山芋と蓮の実の蒸し物 フィッシュソース
- ◆鶏肉と湯葉の煮込み おこげ仕立て
- ◆手作り蓮の葉ちまき
- ◆よもぎの台湾カステラ

※画像はイメージです
※仕入れ状況により一部メニューが変更になる場合がございます



国際食養薬膳師/
オミックス医療カウンセラー
(一社)新潟国際食養
薬膳協会 代表理事

高津 もろみ



ホテルイタリア軒
副総料理長
中国料理統括

関 優也

秋の薬膳賞味会

※ランチタイム

「秋」をテーマに限定コースをご提供するほか、
高津先生の講話を聴きながらのワークショップ
も開催。秋の薬膳を存分にお楽しみください。

開催日

10月11日(土)
※事前のご予約制

時間 開宴:12:00
(開場:11:30)

料金 ¥5,500

ご予約はこちら



定員
25名



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

季節のコース ~旬の味覚を贅沢に~

期間 9月1日(月)~10月31日(金) ※3日前要予約

☾ディナータイム

料金 ¥10,000 ※¥5,500コースもございます

コースメニュー

- アミューズ ■ 佐渡銀鮭のスマーク 紅葉仕立て
- 鰯のオイルサーディン パートフィロと共に
- スパイス香る焼き芋のポタージュ
- 真鯛のポワレ シャインマスカットのヴァンプランソース
- 和梨と白ワインのグラニテ
- 越後豊浦牛サーロインのグリエ 無花果の赤ワインソース
- マロンの生絞りモンブラン
- ホテル特製パン ■ コーヒー又は紅茶



新潟ガストロノミー&ビアフェスタ

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、120分飲み放題とともに楽しみいただけます。

☾ディナータイム

期間 ~9月30日(火)

※3日前要予約/2名様より

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



9月のメニュー

- 南魚沼産生ハム ハモンセラノと越乃雫 マスカルポーネのアクセント
- 越後豊浦牛サーロインの低温ロースト ■ 県産秋茄子と茸のラザニアグラタン
- 佐渡沖鮪のジェノベーゼ ■ ドルチェミスト ■ ホテル特製パン など

桃と巨峰のアフタヌーンティー

桃と巨峰のやさしい甘さと深い香りを贅沢に楽しむ、夏から秋へと移ろう季節のアフタヌーンティーセット。

☽ティータイム

期間 ~9月21日(日) ※3日前要予約

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

- 1段目: ■ 桃とアールグレイのロールケーキ
デザート ■ ピーチ・メルバ風パンナコッタ ■ 巨峰のエッグタルト など
- 2段目: ■ カシューナッツのスコーン(クロテッドクリーム、桃のコンフィチュール)
スコーン、デザート ■ ドライピーチとローズマリーのブルドネージュ など
- 3段目: ■ 夏野菜とモッツアレラチーズのサンドウィッチ
セイボリー ■ ポロニア風ミートソースのアランチーニ など



「アヴァンデセル」
~最初の一品~
■ 巨峰とヤスダヨーグルトのソルベ

中国料理 SHI-EN

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

季節のコース ~豊かな秋の恵み~

期間 9月1日(月)~10月31日(金) ※3日前要予約

☾ディナータイム

時間 17:30~21:00(L.O 20:30)

料金 ¥10,000 ※¥7,000(3日前要予約)、¥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
- 秋を彩る特製前菜
- 気仙沼産フカヒレと数種類の豆のスープ仕立て
- 銀杏とホタテの炒め
- 牛バラ肉と牛蒡の煮込み
- スモークした秋刀魚と生姜のあっさりビーフン
- おすすめデザート



ドリンクおすすめメニュー

- 紹興酒 花彫 グラス ¥700/ボトル ¥5,200
- グラスワイン(赤・白) ¥850~
- ジャスミン茶 ¥630
- 東方美人~オリエンタルビューティー~ ¥640
- ほか、特製レモンサワー、ハイボールなど

9・10月限定の麺ランチ

☽ランチタイム

料金 ¥2,000(前菜付)

- 汁なし担々麺
- 干しエビ・ザーサイなどを使用した肉味噌を、コシのある特製麺とよく絡めて食べる一品。



今しか味わえない贅沢。

上海蟹

☾ディナータイム

甘みのあるしっとりとした蟹肉や、濃厚な味噌はもちろん、メスならではの旨みがぎゅっと詰まった卵、オスならではのねっとりとした深い風味の白子など、時期や性別によって多彩な味が楽しめる上海蟹をご提供いたします。

期間 10月下旬~

料金 姿蒸しコース

¥17,000~ ※3日前要予約

紹興酒漬けコース

¥20,000~ ※1週間前要予約

昨年ご好評いただいた

オススメ食べ比べ

+¥4,000~

※オススメ食べ比べは姿蒸しのみご提供となります





割烹 螢

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

※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

季節の会席料理 ~ 錦秋の彩り ~

期間 9月1日(月)~10月31日(金) ※2日前要予約

🌙 デイナータイム

料金 ¥12,000 ※¥8,000、¥10,000コースもございます

献立一例

- 前菜 鯨味噌漬け 干し柿博多 菊花大根
レーズン玉子 鶏松風 穴子八幡巻き 稲穂
- 造里 新潟産紅葉鯛松皮造り 鱈
佐渡産南蛮海老
- 焼物 新潟県産牛ヒレステーキ 佐渡藻塩
酢橘 新潟産長茄子そぼろ味噌田楽
- 煮物 越後のっぺい煮
鮭腹子醤油漬け
- 台の物 海鮮陶板焼き 旬の海鮮と野菜色々
三種のたれ(山葵醤油 胡麻味噌だれ 卸しポン酢)
- 食事 魚沼産コシヒカリの妻有ポークと魚沼木ノ子の土鍋炊き御飯
粗汁 香の物
- 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

季節のコース ~ 旬の地魚を楽しむ ~

期間 9月1日(月)~10月31日(金) ※2日前要予約

🌙 デイナータイム

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
- 甘鯛西京焼き
- 秋茄子と
真丈はさみ揚げ浸し
- のっぺ
- 茶碗蒸し
- 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)

おすすめランチ

※2日前要予約

🌙 ランチタイム

華会席膳

料金 ¥4,300

お品書き

- 前菜 季節のお口取り 九品盛り合わせ
- 造里 旬の物
- 強肴 牛サーロインステーキ
おろしポン酢 生野菜サラダ添え
- 食事 魚沼産コシヒカリ 味噌汁 香の物
- 水菓子 旬の物
- 甘味
- 抹茶



新潟和食とすし会席

🌙 デイナータイム

料金 ¥8,500

※2日前要予約

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



佐渡の旬味旬菜 特別賞味会

~ 佐渡牛 のどぐろ 島の幸が織りなす至福の饗宴 ~

🌙 デイナータイム



神秘的島「佐渡」その豊かな自然が育んだ珠玉の食材と、五感を刺激する美食会席の妙味を心行くまでご堪能ください

開催日 11月22日(土)

開宴時間 18:00~ 受付:17:30~

定員 20名

料金 ドリンク込み ¥18,000



お品書き

- 先付 紅ずわい蟹 蟹味噌 胡瓜 生姜酢
練りエゴ 辛子酢味噌
- 御椀 真河豚白子 梅金時人参 結び冬菜
生湯葉 蕪摺り流し 柚子
- 造里 白身薄造り 槍烏賊 南蛮海老
黄身醤油 梅醤油 妻一式
- 焼物 のどぐろ若狭焼き ぶりかま塩焼き
干し柿鳴門バター
- 煮物 真鯛 白味噌仕立て
身 白子 野菜 柚子
- 強肴 佐渡牛焼きしゃぶ 旬野菜
ポン酢 玉葱ソース
- 食事 のどぐろ土鍋炊き御飯 香の物
- 留椀 岩もずく 越後峰村醸造味噌仕立て
- 水菓子 ル・レクチェ 林檎シャーベット

工藤静香 クリスマスディナーショー

一夜限りの夢の時間をお見逃しなく!

9月10日(水)
よりご予約受付
開始!

開催日 12月7日(日) / 3階 サンマルコ(宴会場)

時間 2部制
1部: 受付 12:00 ~ 食事 12:30 ~ ショー 14:00 ~
2部: 受付 17:00 ~ 食事 17:30 ~ ショー 19:00 ~

料金 ¥40,000

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

ご予約・詳細はこちら ▶



ホテルイタリア軒 5階 歴史展示室

開場時間 / 10:00 ~ 17:00 観覧料 / 無料

旧館(3代目イタリア軒)から受け継がれた貴重な調度品を展示しています。食器や照明、シャンデリアをはじめ、最古のレンピや古い写真など、歴史を感じる品々が揃い、当時の華やかな時代が鮮やかに蘇ります。







地下1階 プラザイタリア VOCE (ヴォーチェ) 貸出のご案内

ホテルイタリア軒では地下1階にある広場を貸し出しております。地域コミュニティや学校の部活動、小グループの発表の場としてピアノ演奏会、音楽イベント、セミナーなどにご利用いただいております。

貸出可能日 日曜・祝日

貸出可能時間 4時間～最大5時間まで ※設営、撤去、現状復旧を含めた時間でございます

貸出料金	午前の部	4時間	¥27,500	5時間	¥33,000
	午後の部	4時間	¥33,000	5時間	¥38,500

規模 約80㎡ 人数 30名～50名程度

※営利目的での使用は禁止とさせていただきます
※駐車場料金は各自でご負担をお願いいたします
※飲食物の持ち込みはご遠慮いただいております

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



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 025-224-5122
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 ※2025年8月25日時点の情報です。内容は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)



HP



Instagram



X