

ホテルイタリア軒 TopicA

Solia Ken 11・12 月号



**期間** ~12月29日(月)

姿蒸しコース

¥18,500 \*\*3日前要予約

料 金

姿蒸し+ 紹興酒漬けコース ¥23,000

オス・メス食べ比べ

¥4,200

※オス・メス食べ比べは姿蒸しのみご提供となります

- ◆前菜の盛り合わせ
- War ◆上海蟹の紹興酒漬け(※紹興酒漬けコースのみ)
  - ◆上海蟹味噌入りフカヒレスープ 炭火で焼いた新潟コシヒカリを添えて

中国料理SHI-ENでは、限られた季節だけ お楽しみいただける上海蟹の特別コースをご用意いたします。 濃厚な旨味を持つ蟹味噌と繊細で甘みのある身が特徴の 上海蟹の味わいを存分にお楽しみ下さい。

- ◆京鴨の自家製北京ダック、上海蟹味噌小籠包
- ◆上海蟹の姿蒸し
- ◆本日の中国茶
- ◆ロブスターの上海蟹味噌チリソース
- ◆にいがた和牛の青椒 SHI-ENスタイル
- ◆蟹出汁入りあっさり葱生姜そば
- ◆本日のデザート

※画像はイメージです

※仕入れ状況により料理内容・販売期間は変更となる場合がございます

中国料理 SH1-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





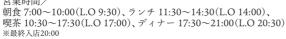


MARCOPOLO

### マルコポーロ

TEL 025-224-5123





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



※写真は¥10,000コースのイメージです

ご予約・詳細は

こちら

# 季節のコース

### ~体温まる冬の食材をふんだんに~ でディナータイム

期間 11月1日(土)~12月31日(水) ※3日前までの要予約制 ※12月13日(土)~12月25日(木)は、クリスマス限定ディナーコースのみのご提供となります

料金 ¥10,000 ※¥5,500コースもございます。

- ■アミューズ ■鰤と蕪のカルパッチョ
- ■越乃鶏と根菜のバロティーヌ
- ■生姜香るオニオングラタンソース
- ■鮟鱇のポワレ ブイヤベースソース 林檎と紅茶のグラニテ
- 越後豊浦牛サーロインの低温ロースト 越後味噌香るデミグラスソース
- ラフランスのブリュレ スパイスのバニラアイスと共に
- ■自家製パン■コーヒー又は紅茶





# クリスマスランチプレート

ー皿でクリスマス気分を味わえるランチプレートが、今年も登場!

※ ランチタイム



## 期間 11月25日(火)~12月25日(木)

### ¥2,950

- 骨付きチキンの軽いコンフィ 肉のジュのソース
- ■海老と茸のグラタントリュフ風味
- ■ビーツとカッテージチーズのサラダ
- カニクリームコロッケ トマトソース
- ■かきのもとと人参のラペ
- ■カプレーゼ
- ■ホテル特製パン
- ■クリスマスデザート取り合わせ

# クリスマス限定 ディナーコース

シェフが厳選した新潟の食材をふんだんに使用した、 聖夜を彩る限定フルコース。

大切な方と歴史あるビストロ風の店内で、 素敵なひと時を過ごしませんか?

€ ディナータイム

### 期間 12月13日(土)~12月25日(未)

※3日前までの要予約制 ※12月19日(金)~12月25日(木)は、

①18:00~ ②20:00~の2部制となります

料金 おひとりさま ¥8,000

お得なWeb割引 Web予約からのご予約の場合 ¥7,700

- ■アミューズ ゴルゴンゾーラ香るブールドネージュ
- ■スチームシュリンプのカルパッチョ リース仕立て
- ■越乃鶏とトリュフのパイスープ
- ■甘鯛のポワレ 今代司酒造IMA香るヴァンブランソース
- ■越後豊浦牛の赤ワイン煮込み
- ■自家製パン ■スノードームに見立てたパルフェ
- ■コーヒー又は紅茶







## 中国料理

SH1-€ N

### 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



## |季節のコース ~香り豊かな冬の味覚~

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

- ■本日のアミューズ
- ■前菜の盛り合わせ
- ■磯のりと蟹肉の淡雪仕立てのスープ
- ■鮮魚と雪菜の煮込み
- ■和牛のスパイス炒め
- ■牛蒡と豆乳の特製担々麺
- ■特製デザート

- 紹興酒 花彫 グラス ¥750
- 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~ ¥630
- ■ほか、特製レモンサワー、ハイボールなど





## チョイスコース

バラエティ豊かなラインナップの中国料理 からメインを選べる、SHI-EN人気の チョイスコース。日常のちょっとしたご褒美や、 ご家族やお友達とちょっぴり特別な時間を 過ごしたいときにおすすめのランチコース

¥3,000

- ■前菜
- ■本日のスープ
- ■選べる点心(4種より1品)
- ■選べるメイン料理9種 ※ | グループにつき2品
- ■白飯
  ■デザート



# 飲茶オーダービュッフェ

※ ランチタイム

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!

ワゴンサービスで出来立てをお届けするお料 理もございます。

**開催日** 11月8日(土)·9日(日)

時間 ランチタイム2部制:

11:30~13:00/ 13:30~15:00 〈90分制〉

単 金 お一人様 ¥4,500

11月8日のご予約は こちら



11月9日のご予約は こちら





TEL 050-3200-0740





※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



※写真は¥12,000コースのイメージです

### 季節の会席料理 ~佐渡寒鰤と新潟旬菜会席~

€ ディナータイム

期間 **11**月**1**日(土)~**12**月**27**日(土) ※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

菜 新潟産真鯛南蛮漬け 岩船産もずく酢 新潟産黒ばい貝旨煮 越後のつべい煮 鮭腹子醤油漬け

里 佐渡産寒鰤 新潟産白身魚 佐渡産南蛮海老 妻一式

■揚 物 佐渡産河豚唐揚げ 白子と野菜の衣揚げ

物 新潟産牛ヒレステーキ 旬野菜添え 玉葱ソース 村上天然塩白いダイヤ

佐渡産寒鰤しゃぶしゃぶ 野菜色々 ポン酢

■食 事 安田産ゆたからサーモン棒寿司 粗汁 香の物

旬の物

□地酒三種飲み比べセット

### ¥1,200

(今代司、鶴の友、麒麟山、メ張鶴、鶴齢よりお選びいただけます)



## 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~



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。 € ディナータイム

開催日 11月22日(土)

開宴時間 18:00~ 受付:17:30~

定 員 20名

\*\* \*\* 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

椀 真河豚白子 梅金時人参 結び冬菜 ■御 生湯葉 蕪摺り流し 柚子

■ 造 里 白身蓮造り 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 ぶり塩焼き 干し柿鳴門バター

■煮 物 真鱈鍋 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 佐渡藻塩

■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 季節の物



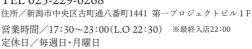
ご予約はこちら▶





### すし柳美

TEL 025-229-6268



※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





※写真は¥5,500コースのイメージです

### |季節のコース ~新潟 冬の味覚~

**月11**月1日(土)~12月30日(火)

料金 ¥5,500 ※¥4,500コースもございます

€ ディナータイム

- ■刺身三点盛
- ■ぶり大根
- ■サーモン西京焼き
- ■ホタテ真丈揚げ
- ■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、ウィスキー、ソフトドリンクなど)











※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10月16日時点の情報です。内容は変更となる場合がございます



