



上海蟹コース

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。



期間 ~12月29日(月)

料金

姿蒸しコース

¥18,500

※3日前要予約

姿蒸し+
紹興酒漬けコース

¥23,000

※1週間前要予約

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

Menu

- ◆前菜の盛り合わせ
- ◆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
- ◆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





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 ～体温まる冬の食材をふんだんに～

🌙 デイナータイム

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。

コースメニュー

- アミューズ ■ 鯛と蕪のカルパッチョ
- 越乃鶏と根菜のパロティーヌ
- 生姜香るオニオングラタンソース
- 鮫鯉のポワレ 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 スパイスのパニライスと共に
- 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

一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)

料金 ¥2,950

メニュー

- 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
- ビーツとカッターチーズのサラダ
- 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、
素敵なお時間を過ごしませんか？

🌙 デイナータイム

期間 12月13日(土)～12月25日(木)
※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

メニュー

- アミューズ ゴルゴンゾーラ香るブルドネージュ
- 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バイスープ
- 甘鯛のポワレ 今代司酒造IMA香るヴァンプランソース
- 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

SHI-EN

蕨 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

季節のコース ～香り豊かな冬の味覚～

期間 11月1日(土)～12月29日(月) ※3日前までの要予約制

🌙 デイナータイム

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
- 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



ドリンクおすすめメニュー

- 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よ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
です。

料金 ¥3,000

コースメニュー

- 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
※1グループにつき2品
- 白飯 ■ デザート



☀️ ランチタイム

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〉

料 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▶



割烹 鮨

TEL 050-3200-0740

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

季節の会席料理
～佐渡寒鰯と新潟旬菜会席～

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

献立一例

■前 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
越後のっぺい煮 鮭腹子醤油漬け

■造 里

佐渡産寒鰯 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

■焼 物

新潟産牛ヒレステーキ 旬野菜添え
玉葱ソース 村上天然塩白ダイヤ

■台の物

佐渡産寒鰯しゃぶしゃぶ 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

■水菓子

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～

神秘の島「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。

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

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

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 ～新潟 冬の味覚～

ディナータイム

期間

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

お品書き

■前菜

■刺身三点盛

■ぶり大根

■サーモン西京焼き

■ホタテ真丈揚げ

■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)

ショコラの
アフタヌーンティー

RISTORANTE
MARCO POLO

濃厚なチョコレートの風味を心ゆくまで味わえる、

カラダも心も温まる季節限定のアフタヌーンティーセット。

ティータイム

期間

12月1日(月)～1月25日(日) ※3日前までの要予約制

1月13日(火)・14日(水)は臨時定休日とさせていただきます

時間

14:30～の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

※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

120分制

お正月
バイキング

予約制
ご予約は
お早めに！

毎年ご好評いただいている、
イタリア軒のお正月バイキングが2026年も開催決定！
鉄板で焼き上げるサーロインステーキやワゴンサービスの点心など、
ご家族皆様でお楽しみいただけるメニューをご用意してお待ちしております。



開催日

2026年1月1日(木・祝)・2日(金)

時 間

① 16:30～ ② 17:00～
③ 17:30～(最終入場 18:30まで)

会 場

ホテルイタリア軒 3階 サンマルコ

料 金

大人(中学生以上) ¥6,500
シルバー(65歳以上) ¥6,000
※年齢を確認できるものをご持参ください
小学生 ¥4,500
未就学児(3歳以上) ¥1,500
未就学児(3歳未満) 無料

+¥2,000で
アルコール飲み放題！

1月2日③は半額の
+¥1,000で
アルコール飲み放題！

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

1月1日の
ご予約は
こちら▶

1月2日の
ご予約は
こちら▶

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！

ご予約
受付中

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▶

クリスマスだけの、煌めく特別なごちそう

クリスマスケーキ

ご家族や友人、大切な方と幸せなひとときをお過ごしください

生デコレーション
¥6,080

ホテルイタリア軒の職人こだわりのケーキ。軽い口当たりのクリーム、自家製ふわふわスポンジ、甘酸っぱい苺がケーキ全体を贅沢に仕上げています。



りんごのプリンタルト
¥4,860

キャラメリゼしたりんごを忍ばせた濃厚なプリンタルトと、ほのかなりんごの酸味が相性抜群。何層にも重ねたりんごは、華やかでクリスマスにぴったりです。



全てのラインナップを見る ▶▶▶

2026年 おせち

初春を彩る、華やかな料理の数々
・伝統と格式を受け継ぐ味わいを、是非ご堪能ください

三段重「金扇」

徹底的に吟味した素材に、
手作りの美味を丁寧に重ね、
華やきに満ちた
格調高き三段重



豪華和食二段重

海の幸と山の幸が織りなす、
伝統の技。割烹・懐紙製の新湯
伝統おせち



全てのラインナップを見る ▶▶▶

※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