



ホテル イタリア軒 Topics

Saluto

サルート

2026年

1・2月号

甘くとろける、贅沢時間。

バレンタイン宝石箱

心まで満たされる、
バレンタイン限定アフタヌーンティーが登場。
紅茶はもちろん、ココアやノンアルコールカクテルとともに、
ゆったりとした午後のティータイムをお楽しみいただけます。
大切な方とのバレンタインはもちろん、
ご友人とのご褒美時間にもおすすめの、
2週間だけの限定アフタヌーンティーです。

期間 2026年2月1日(日)～
2月14日(土)

時間 14:30～の2時間制

料金 お一人様 ¥5,000
オンライン予約で ¥4,800

Menu

- 1段目
- ◆ショコラのプリン
ほろにがいカラメルソース
 - ◆濃厚ガトーショコラ
 - ◆オペラ
 - ◆カシスのレアチーズケーキ
 - ◆ピスタチオのマカロン

- 2段目
- ◆ショコラのマドレーヌ
塩キャラメルのアクセント
 - ◆アマンドショコラ
 - ◆ストロベリー香る生チョコ
 - ◆ショコラとドライフルーツのスコーン

- 3段目
- ◆カブレー仕立てのブルスケッタ
 - ◆鶏肉と茸のチーズキッシュ
 - ◆海老とアボカドのロールサンド

ウェルカムドリンク
(どちらかお選び下さい)

●ポンベリー
●スパークリングワイン
(ノンアルコール)

※画像は2名様セットのイメージです
※1名様より承ります



ご予約・詳細は
こちら



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

RISTORANTE
MARCO POLO

予約・問い合わせ先



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¥10,000コースのイメージです

季節のコース
～冬の食材を堪能する～

【ディナータイム】

期間 2026年1月15日(木)～2月28日(土) ※3日前までの要予約制

料金 ¥10,000 ※¥7,500コースもございます。

〈コースメニュー〉

- アミューズ
- 甘エビとカステラのサラダ仕立て
春菊のヴィネグレット
- 鴨肉のコンフィ 金柑のコンポートを添えて
- クラムチャウダーのパイ包み焼き
- 平目とズワイガニのグラタン
- デコポンのグラニテ
- 越後豊浦牛サーロインのグリエ ペリグーソース
- 柑橘とはちみつのレアチーズケーキ
- ホテル特製パン
- コーヒーまたは紅茶



冬のランチコース

【ランチタイム】

冬の食材を丁寧に仕立てた、1・2月限定のランチコースをご用意いたしました。
さっぱりとした酸味と爽やかな香りが特徴の前菜や、香ばしさとクリーミーさが調和するグラタンなど、冬の恵みを多彩に味わえる、この季節ならではのランチコースです。

期間 2026年1月15日(木)～2月28日(土)

料金 ¥3,800

〈メニュー〉

- 本日の鮮魚のディルマリネ 柚子のアクセント
- 伝統のボルシチスープ
- シュリンプマカロニグラタン 村上饅頭麩を器にして
- 八海山の名水で漬け込んだ塩漬ポークロースのグリル
冬野菜を添えて
- デザート取り合わせ
- ホテル特製パン
- コーヒーまたは紅茶



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

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
～季節が織りなす至福の味わい～

【ディナータイム】

期間 2026年1月1日(木・祝)～2月28日(土) ※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
- 特製前菜の盛り合わせ
- カブと干し貝柱のフカヒレスープ
- 春菊とホタテの炒め
- 皮付き豚バラの特製トンポーロー
- シラスと高菜の炒飯
- 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/ボトル ¥6,000
- グラスワイン(赤・白) ¥850～
- ジャスミン茶 ¥630
- 東方美人～オリエンタルピューティ～ ¥640
- ほか、特製レモンサワー、ハイボールなど



チョイスコース

【ランチタイム】

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と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〉

- 特製前菜の盛り合わせ
- 本日のスープ
- 選べる点心(4種より1品)
- 9種より選べるメイン料理
※1グループにつき2品
- 白飯 ■ デザート

※プラス料金で麺/飯をお選びいただけます

- SHI-EN特製雲呑麺 +¥500
- ネギと生姜のつゆそば +¥300
- 五目炒飯 +¥300



〈メイン料理の一例〉



黒酢の酢豚

複数の調味料で奥深い味わいに仕上げた特製黒酢だれが、やわらかいゴロっとしたお肉に絶妙に絡み、食べ応えと満足感を味わえる一品。



エビのチリソース

丁寧に下味をつけて旨味を凝縮した海老はプリプリ。コクのある特製チリソースと絡まりワンランク上の味わいをお楽しみいただけます。



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

季節の会席料理 佐渡・越後
旬の味覚会席「雪月花」

期間 2026年1月1日(木・祝)～2月28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 河豚煮凝り 鯉吟醸漬け

蛇腹胡瓜 土佐酢

数の子醤油漬け 蕎塩漬け

松笠くわい 梅麩



■造里 本日の厳選 旬魚三種盛り

国産黒毛和牛ロース湯霜仕立て

野菜添え 胡麻だれ

新潟産米粉天麸羅

ずわい蟹 加茂産大椎茸海老真丈二身揚げ

蕗のとう 村上天然塩白いダイヤ

佐渡産河豚ちり鍋

身 白子 骨 皮 野菜色々

ポン酢

蟹雑炊 香の物

旬の物

■食事

■水菓子

地酒三種飲み比べセット

¥1,200

(今代司、鶴の友、麒麟山、〆張鶴、鶴齶よりお選びいただけます)

河豚づくしコース



期間 2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

※7日前までの要予約制

※2025年12月26日(金)～2026年1月9日(金)は、仕入れの都合上コースの提供をお休みさせていただきます

料金 お一人様 ¥12,000

※2名様よりご予約承ります

おすすめメニュー『河豚ちり鍋』



寒くなればなるほど美味しいくなる『河豚』を使用した、今回のコース料理。
その中のおすすめ料理は何と言つても「鍋」。
野菜や出汁の旨味と、噛めば噛むほどあふれる河豚の淡泊で、冬には欠かせない一品です。

ご予約はこちら▶



※

画像はすべてイメージです



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¥7,500コースのイメージです

季節のコース
～新潟・佐渡 旬の味覚コース～

期間 2026年1月5日(月)～2月28日(土) ※2日前までの要予約制

料金 ¥7,500 ※¥6,500コースもございます

<お品書き>

- 前菜
- 旬のお造り三点
- 茶碗蒸し
- のど黒塩焼き
- 蓮根と真丈のはさみ揚げ
- 真鯛の炊き合せ
- 寿司六貫
- 蛤の味噌汁



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)

マルコポーロ配管工事に伴う
2階ROSAでの営業についてRISTORANTE
MARCO POLO平素より格別のご愛顧を賜り、
誠にありがとうございます。この度、ホテルイタリア軒1階「マル
コポーロ」は館内設備の配管工事の
ため、下記の期間中2階「ROSA」へ
場所を移して営業いたします。

期間 2026年1月15日(木)～2月28日(土)

臨時定休日 2026年1月13日(火)・14日(水)・3月1日(日)・2日(月)

ROSAでの営業に伴いまして、
一部メニューをリニューアルしてご提供いたします。過去・現在・未来の
ミートソース3種食べ比べ

料金 ¥3,200

伝統のカレー
3種食べ比べ

料金 ¥3,200

※

画像はすべて消費税・サービス料込みです

※2025年12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

タサン志麻講演会

「家族と食事を楽しむ方法」

家庭料理の達人、タサン志麻さんの講演会が開催決定！
忙しい日々の中でも、家族との食事時間をもっと楽しく、
豊かにするヒントが満載です。
「毎日の食卓をもっと楽しみたい」すべての方へ。
タサン志麻さんと一緒に、
家族の時間を豊かにするヒントを見つけてませんか？

開催日 2026年2月1日(日)／3階 サンマルコ

時間 受付 11:30～ 食事 12:00～ 講演会 13:30～

料金 1名様 ¥12,000 (お料理・お飲物・消費税込)

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

ご予約・詳細は
こちら▶



純烈 JUNRETSU

ディナーシャー

in ホテルイタリア軒

煌めくステージに酔いしれる、
純烈ディナーシャー in 新潟！

大人気歌謡グループ「純烈」がイタリア軒で
ディナーシャーを開催！

華やかなステージと美味しいディナーを、
贅沢な空間でご堪能ください。

純烈の心温まる歌声と共に、ご家族やご友人、
大切な方と忘れられない思い出を。

開催日 2026年3月1日(日)／3階 サンマルコ

時間 Aプラン

受付 12:30～ 食事 13:00～ ショー 15:00～

Bプラン

受付 14:30～ ショー 15:00～ 食事 16:30～

料金 1名様 ¥30,000 (お料理・お飲物・消費税込)

TEL 025-224-5120 (予約課)

ご予約・詳細は
こちら▶

受付時間／10:00～17:00



ブライダル無料相談会

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

Bridal Fair
事前ご予約制



※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12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



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

