



ホテル イタリア軒 *Topics*

Sakuto

サルート

2026年

3・4月号



ころときめく、華やか時間。

苺づくしのアフタヌーンティー

ひと口ごとに春を感じる、苺づくしのアフタヌーンティー。
ご友人やデートはもちろん、ご家族でも、あるいはおひとりさまでもお楽しみいただけます。
みずみずしい苺を使った、かわいい見た目のスイーツを中心に、
午後のひとときを彩る贅沢なアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

期間 3月3日(火)～5月10日(日)

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

お得な
Web予約は
こちら



Menu

ウェルカムスイーツ

- ◆苺とヤスダヨーグルトのソルベ

1
段目

- ◆苺のミルフィーユ
- ◆苺のムース
- ◆苺のパナコッタ
- ◆苺のひとくちショートケーキ
- ◆苺とピスタチオのタルト

2
段目

- ◆苺とアールグレイのスコーン
- ◆苺のマドレーヌ
- ◆苺とマスカルポーネのシュークリーム
- ◆苺と抹茶と小豆のマカロン

3
段目

- ◆苺と生ハムのサンドウィッチ
- ◆ゴルゴンゾーラのクッキー
- ◆苺クリームサンド
- ◆モッツアレラチーズとじゃがいものクロケット

※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・お問い合わせ先

RISTORANTE
MARCO POLO

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

季節のコース
～見た目も華やかな美味しいお料理で
お祝いの席を彩るコース～

☾ **ディナータイム**

期間 3月3日(火)～4月30日(木) ※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
- 佐渡銀鮭のミキュイ サラダ仕立て
- 若鶏のスコッチエッグ…旅立ち…
- プティ・ポワのポタージュ
- 鯛のポワレ 桜香るブルブランソース
- 今代司酒造 花柳界のグラニテ
- 県産牛ヒレ肉のグリエ コトヨ和院醤油のノワゼット
- 苺づくしの春の訪れ
- ホテル特製パン
- コーヒーまたは紅茶



春のランチコース

☀ **ランチタイム**

一皿ごとに食材の魅力を引き出した、季節限定のランチコースをご用意いたしました。これからの食を見据え、大豆ミートとビーツを取り入れたスパゲッティや、サフランの香りとトマトの酸味が重なり合う、魚介の旨味たっぷりのブイヤベースなど、春らしい彩りと味わいを楽しめるランチコースです。



期間 3月3日(火)～4月30日(木)

料金 ¥3,800

☾ **メニュー**

- 前菜盛り合わせ
- 大豆ミートのポロニア風スパゲッティ
- 海の幸のブイヤベース
- 苺づくしのデザート
- 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
～選び抜かれた旬食材の香りと彩り～

☾ **ディナータイム**

期間 3月1日(日)～4月29日(水・祝) ※3日前までの要予約制

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

☾ **コースメニュー**

- 本日のアミューズ
- 季節を彩る前菜
- 気仙沼産フカヒレの特製蒸しスープ
- エビとイカ旬野菜の炒め
- 十日町妻有ポークの豆鼓仕立て
- スモークしたアサリの炒飯
- デザート盛り合わせ



☾ **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



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です。

料金 ¥3,000

☀ **ランチタイム**

☾ **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特製雲吞麺 +¥500
● ネギと生姜のつゆそば +¥300
● 五目炒飯 +¥300



カラダ巡らす 春の薬膳

☀ **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が一流の技で作る、美味しくて心とカラダに優しい春の薬膳ランチコースをぜひご賞味ください。

期間 3月1日(日)～4月29日(水・祝)

料金 お一人様 ¥5,500

☾ **コースメニュー**

- 春の前菜盛り合わせ
- はまぐり・生姜・せりのスープ
- スモークしたあざりとエビの雲吞 紅花のソース
- イカとうるいの炒め
- 純白のピアンカの低温ロースト～山菜と共に～
- 桜エビのビーフン
- 豆乳プリンのローゼルソースがけ





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 一期一会 春の彩り会席

🌙 デイナータイム

期間 3月1日(日)~4月30日(木) ※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 岩船産岩もずく酢 鯨白板昆布巻
小肌黄身寿司 海老松風 露の薑衣揚
- 造里 新潟沖産桜鯛薄造り
- 焼物 のど黒西京漬け焼 柳鯨一夜干し
- 炊合せ 六子巻織豆腐 車海老 菜の花 生湯葉
- 強肴 鎌田牧場越後豊浦牛ロースステーキ
赤味噌とデミグラスの特製ソース
旬野菜
- 食事 佐渡南蛮海老と安田ゆたからサーモンのちらし寿司
粕汁
- 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)

ランチメニューのご案内

🌙 ランチタイム

※2日前までの要予約制

静かで落ち着いた店内で味わう、割烹ならではのランチ。
 新潟の食材を中心に、季節感と職人の技を映した料理が並ぶ割烹 螢のランチは、日常の延長にありながらも、確かな特別感を感じさせてくれます。接待やご友人との会食、自分へのご褒美にもふさわしいひとときです。

越後膳 平日限定



料金 ¥3,000

お品書き▶

- 十日町妻有(布海苔)蕎麦
- 新潟産米粉の天麩羅(海老真丈・海老・野菜二種)
- のっぺい煮 ■造里一種(新潟産白身魚)
- 岩船産もずく酢 ■越の鶏越後味噌漬焼き
- 魚沼産コシヒカリ ■水菓子

彩膳 平日限定



料金 ¥3,500

お品書き▶

- 焼物(ギンダラ・玉子焼き 他)
- 造里二種 ■お口取り三種
- 新潟産米粉の天麩羅(海老・烏賊・野菜)
- サラダ ■魚沼産コシヒカリ
- 味噌汁 ■水菓子

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



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 ~小春日和コース~

🌙 デイナータイム

期間 3月3日(火)~4月30日(木) ※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▶

- 前菜五品
- 旬のお造り三点
- 茶碗蒸し
- 銀だら西京焼き
- 天ぶら三種盛り合わせ
- 海老真丈炊き合わせ
- 寿司六貫
- しじみの味噌汁



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)

新潟和食とすし会席

🌙 デイナータイム

料金 ¥8,500

※2日前までの要予約

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



新潟すし三味『極み』

🌙 デイナータイム

地魚寿司を「どーん」と盛った厳選特上握り10貫。
 ここ新潟でしか味わえない、旬の地魚を存分にご堪能いただけます。

料金 ¥4,950

お品書き▶

- トロ
- ウニ または 厳選したネタ
- イクラ
- 南蛮エビ
- 白身 など



笛田博昭 *Spring Dinner Show*

ヴァイオリニスト大谷康子氏を迎えて



魂を揺さぶる力強い歌声。
世界で活躍するテノールが
奏でる感動の一夜。



ピアノ 河原忠之

開催日 3月29日(日) / 3階 サンマルコ

時間 受付 17:00～ 食事 17:30～ ショー 19:00～

料金 お一人様 ¥20,000
(お料理・お飲物・消費税込)

ご予約・詳細は
こちら▼

TEL 025-224-5120 (予約課)
受付時間 / 10:00 ~ 17:00



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 ~ 17:00



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・詳細はブライダル課へ

TEL 025-224-5122
受付時間 / 10:00 ~ 17:00



HP



Instagram



X



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

※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 ※2026年2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