

会社やお友達との暑気払い、ご家族のお祝いや同窓会、クラス会にどうぞご利用ください。

納涼会プラン

2026年

6/1月

8/31月



※写真は¥8,500コースです。

大皿盛 [6品]

¥7,500 コース

- オードブル盛合せ
- 蒸し鶏と胡瓜のピリ辛和え
- 揚げ物盛合せ
- アサリの酒蒸し
- 豚バラ肉とソーセージの
香草香るトマト煮込み
- 巻物寿司

大皿盛 [7品]

¥8,500 コース

- 前菜盛合せ
- お造り盛合せ
- 鰻の蒲焼と焼もろこし真丈
- 鶏肉のピリ辛炒め
- 太刀魚のムニエル
レモンクリームソース
- 牛サーロイングリル 和風おろしソース
- 巻物寿司

個人盛 [8品]

¥10,000 コース

- 前菜盛合せ
- お造り盛合せ
- 鰻の天婦羅
- 鴨の紹興酒蒸し
- 真鯛のソテー ラタトゥイユ添え
- 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- 握り寿司
- 季節のフルーツ

2時間フリードリンク

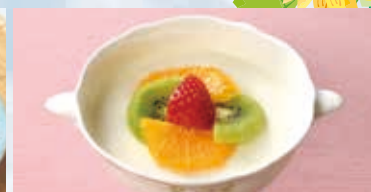
ビール / ウイスキー / 焼酎(麦・芋)
ワイン / 日本酒
ノンアルコールビール / ソフトドリンク

オプション

お一人様あたり
各 ¥500



枝豆



杏仁豆腐

お一人様あたりの料金です。上記料金には、お料理・お飲物・消費税・サービス料が含まれています。※写真はイメージです。

新潟東映ホテル

〒950-0901
新潟市中央区弁天2丁目1番6号
<https://toeihotel-niigata.com/>

ご予約は販売促進課まで

TEL. 025-244-7101

65TH
ANNIVERSARY
COLLECTION POINT

THANKS, ALWAYS

これからも、これからも
感謝の気持ちを