

Chef

2026 Summer 7.1_{wed} - 8.31_{mon}

65TH
ANNIVERSARY
CELEBRATIONS

THANKS, ALWAYS

1961-2026

これまでも、これからも
東映ホテルチェーン

Niigata Toei Hotel Restaurant Information

Savor Summer
at Toei Hotel Restaurant.

ディナー限定 あづまDiningプラン

Aコース [お一人様]

4,500円(税込)

Bコース [お一人様]

5,500円(税込)

+ミニフランクとシュークルート
盛合せ/本日のデザート

オードブル盛合せ

・スモークサーモンとポテトサラダ
・しらすとオクラの冷製茶碗蒸し
・鶏皮ポン酢

フレッシュトマトとモッツアレラのカプレーゼ

-大葉風味-

海老と夏野菜のアヒージョ

揚げタコ焼きとフライドポテト

輸入牛モモ肉のロースト

-和風おろしソース-

坦々風そうめん

飲み放題
ドリンクセット
+2,500円

女子会プラン[女性グループ限定]

Aコース 4,500円(税込) ▶ 4,000円(税込) + デザート付き

要予約

※2名様より2日前までにご予約ください。
※花火観賞会開催日(8月9日)は「あづまDiningプラン」
「あづまDining通常メニュー」をおやすみさせていただきます。

お盆期間の お知らせ

2026年
8月13日(木)~16日(日)

レストラン「レスティーニ」 お盆期間特別ランチ

特製弁当 3,000円(税込)

洋食ランチ 3,000円(税込)

サイドbuffet・ソフトドリンク付き サラダ・スープ・ミニデザート

◆ ディナー限定 「あづまDining」 ファミリーオーダーバイキング

- 大人(中学生以上) 5,000円(税込)
- 小学生 3,500円(税込)
- 小学生未満 2,000円(税込)

要予約

※混雑が予想されますので、2日前までにご予約をお願い致します。
※通常メニューもご利用いただけます。(あづまDiningプランを除く)

ソフトドリンク
飲み放題



ENJOY THE SUMMER 2026

新潟まつり花火大会

8/9(月) 花火観賞会のお知らせ

受付 18:15~
開場 18:30~

あづまDining
屋内観賞会

洋食フルコース [お一人様]

12,000円(税込)

お飲み物は別になります。

屋上観賞会

バイキング(フリードリンク付)

- 大人(中学生以上) 10,000円(税込)
- 小学生 8,000円(税込)
- 小学生未満 5,000円(税込)

※万が一悪天候により花火大会が中止となった場合でもお食事のご提供は予定通り実施致します。
その為、花火の中止に伴うご返金はいたしかねます あらかじめご了承の上申し込み下さい。



ステーキハウス「あづま」

「極上」新潟和牛と フォアグラの 饗宴

期間 7/1(水)～8/31(月)

時間 17:00～21:00 (L.O. 19:30)

お一人様 15,000円(税込)

本日のオードブル

季節の焼野菜

フォアグラのポワレ

特選黒毛和牛サーロインステーキ 130g
※+2000円でサーロイン130gをフィレ100gに変更可能

温野菜

サラダ

新潟県産コシヒカリ、味噌汁、お新香

本日のデザート

東映ホテルオリジナルコーヒー

要予約 ※ステーキハウス「あづま」のディナータイムは予約制となっております、2日前までにご予約をお願い致します。



STEAK HOUSE
あづま

会場

新潟東映ホテル
10F 屋上

大人

前日までのご予約で
6,500円
(当日)7,000円

各サービスデー
6,000円

小学生

3,000円

幼児
(4才以上)

1,500円

※価格はすべて税込となっております

新潟東映ホテル

ビアガーデン

2026.6.19 fri ▶ 9.13 sun

食べ放題! 飲み放題!

120分

営業時間

18:00 ▶ 21:00

全席禁煙

6月と毎週日曜日は
サービスデー!

限定価格

6,000円(税込)

※8/9(日)は特別営業となります。

ドリンクは
セルフサービスとなります。

- ◆ キリー一番搾り(生)
- ◆ ハイボール
- ◆ レモンサワー ◆ 梅酒
- ◆ バイスサワー ◆ 焼酎(麦・芋)
- ◆ 赤ハイ葡萄酒 ◆ 日本酒(吉乃川)

その他、ノンアルコールやソフトドリンクも充実!
セルフサーバーコーナーもご用意しております。

お料理は
バイキングスタイルとなります。

- ◆ 本日の串揚げ
- ◆ 東映特製牛すじ入りもつ鍋
- ◆ 鶏の炭火焼き
- ◆ 低温調理ステーキ
- ◆ 昔ながらの牛すじカレー

その他、たこ焼き、ナポリタン、ハンカチ、
枝豆などフードも盛りだくさん!

お問い合わせはこちらから TEL. 025-244-7101 受付時間 10:00～18:00

※詳細は公式ホームページまたはお電話にてお問い合わせください

詳細は
こちらを
チェック



Take Out

彩りオードブル

おもてなしのお席に、
家族での大切なお時間に

一品一品丁寧に仕上げた、
ホテルの本格料理を盛り込んだオードブルです。

二段重 15,120円(税込)

三段重 22,680円(税込)

和食・洋食・中華の段を
お好きな組み合わせで
お選びください。

- | | |
|-------|---|
| ご予約方法 | ご利用の3日前までにお電話にてお申込み下さい。
TEL.000-000-0000【受付時間】00:00～00:00 |
| 配達受取 | 11:00～18:00の間で、ご希望のお時間にお届け致します。
配達範囲 新潟市(中央区・東区・西区・江南区・秋葉区)
※予約状況や道路の混雑により
お時間が前後する場合がございます。 |
| ご来館受取 | ホテル1階受付にてお渡しいたします。
11:00～18:00の間で、ご希望のお時間をご指定下さい。 |



和食

中華

洋食

新潟東映ホテル

〒950-0901 新潟県新潟市中央区弁天2-1-6
TEL.025-244-7101【代表】 TEL.025-244-7105【レストラン直通】
http://www.toeihotel-niigata.com

公式HPは
こちら



公式SNSで
お得な情報をチェック



9F レストーニ

- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| ■朝食 / 7:00▶10:00(L.O.9:30) | ■ランチ / 平日11:30▶15:00(L.O.14:00) | ■ディナー / 17:00▶21:00(L.O.20:00) |
| ■ランチ / 平日11:30▶15:00(L.O.14:00) | ■ディナー / 平日11:30▶15:30(L.O.14:30) | |
| ■ランチ / 土日祝11:30▶15:30(L.O.14:30) | ■ディナー / 17:00▶21:00(L.O.20:00) | |

※9Fのいずれの店舗もランチ営業は木曜定休、ディナー営業は火曜・木曜定休になります。
※ディナー営業は予約制となっております、2日前までにご予約をお願い致します。

9F ステーキハウス「あづま」

9F あづまDining

- | |
|--------------------------------|
| ■ディナー / 17:00▶21:00(L.O.20:00) |
| 3F コーヒーハウス「レストーク」 |
| ■10:00▶17:00 |