

美味しいお料理とサービスで
心に残るひと時を
演出いたします。

プナ ラシ ン 涼会

2026年ホテル日航新潟宴会場

要予約

20名様より

2026年
6月1日 月
|
9月13日 日



お一人様 **12,000円**コース

和洋 個々盛り

● 小海老と順才のゼリー寄せ ウニを添えて

● 前菜盛り合わせ

・夏野菜のオリエンタルキッシュ
・サザエのブルギニョンバター焼き
・焼茄子と生ハムのマリネ
・神楽南蛮入りポークテリース
・アランティックサーモンの昆布メ イクラ添え

● 枝豆の冷製スープ 焼き枝豆添え

● カサゴのボワレと有頭海老添え
ブイヤベース風味のソースとソースアメリカン

● 国産牛のバヴェステーク 旬野菜添え
赤ワインソース 燻製塩と共に

● 手まり寿司三貫

● フロマーージュクリュ パイナップルソース



お一人様 **9,000円**コース

洋中 卓盛り

- 鰹と夏野菜のマリネ
- 冷製コーンポタージュ
- 白身魚と小海老のグラタン オリエンタル風
- 四川式麻婆豆腐
- 越乃黄金豚肩ロースの
ブラックベッパーロースト
蜂蜜入りソース添え
- 海鮮五日入り佐渡産コシヒカリ炒飯
- 白桃ムース

お一人様 **10,000円**コース

洋 個々盛り

● 焼茄子のムース ラタトゥイユ添え

● トラウトスモークサーモンと
ポテトのシャルロット
枝豆ソースとからすみパウダー

● 冷製コーンスープのパリソワール風

● スズキの白ワイン蒸し バジル風味のリゾット添え
南瓜のクリームソース

● ローストビーフ 彩り野菜添え
山葵のサワークリーム添え テリヤキソース

● タルトパナース パッションソース

● パン

基本プラン

時間 2時間(フリードリンク付き)

会場 ホテル日航新潟 宴会場

人数 20名様より(要予約)



※ご予算に応じたプランをご用意いたします。お気軽にお問い合わせください。
※料金には、料理・フリードリンク(2時間)・サービス料・消費税が含まれております。
※その他オプションもご用意しております。

全コース共通

フリードリンクメニュー

Free Drink Menu

- ・ビール ・ワイン ・日本酒 ・焼酎
- ・ウイスキー ・ハイボール
- ・ノンアルコールビール ・ソフトドリンク

OPTION
+500円

食後のコーヒーを
お付けいたします



20歳未満・
ドライバー
飲酒禁止

ホテル日航新潟は
「飲酒運転撲滅」に取り組んでいます。
お酒を飲んだら公共交通機関で帰りましょう。

● 新潟交通
「朱鷺メッセ」発着バス
時刻表はこちらから



「納涼会プラン」
詳細はこちら



ホテル日航新潟 〒950-0078 新潟市中央区万代島5-1 TEL.025-240-1888
https://www.hotelnikkoniigata.jp

ご予約・お問い合わせ [宴会予約][平日]10:00~17:00

TEL.025-241-0808

※掲載写真はイメージです。 ※一部アレルギー食材を使用しております。 ※食材の入荷状況により、メニューが一部変更となる場合がございます。 ※プランは季節限定のため、各割引対象外とさせていただきます。