

アートホテル新潟駅前 新潟の旬を味わう「秋の実りの洋風会席」を 10 月 31 日まで提供

新潟和牛や県産きのこ、新潟港の鮮魚など地元の恵みを取り入れた全 7 品



アートホテル新潟駅前（所在地：新潟県新潟市中央区、総支配人：久米剛）は、レストラン「彩巴（いろは）」にて、新潟の旬の食材を取り入れた「秋の实りの洋風会席 ～新潟を楽しむコース～」（以下、秋の实りの洋風会席）を、2026 年 10 月 31 日（土）までの期間限定で提供しています。

「秋の实りの洋風会席」は、新潟和牛や県産きのこ、新潟港で水揚げされた鮮魚、佐渡産ソーセージなど、実りの秋を迎える新潟の多彩な食材を取り入れた全 7 品のディナーコースです。誕生日や記念日、家族のお祝いをはじめ、いつもより少し特別なディナーを楽しみたい日にもご利用いただけます。

■雪室熟成黄金豚、新潟港の鮮魚、県産きのこなど新潟の食材を贅沢に

一皿目の前菜「雪室熟成黄金豚の田舎風パテ」は、越後魚沼の雪室で熟成させ、旨味と甘味を引き出した「雪室熟成黄金豚」を使用。レバーを控えることで、肉本来の旨味を味わえます。

魚料理の「新潟港から鮮魚のポワレ ブール・ノワゼット」は、新潟港で水揚げされたその日の鮮魚を使用。香ばしい皮目とふっくらとした身に、焦がしバターの風味を合わせています。

「県産茸と佐渡産ソーセージのトマトパスタ」は、県産きのここと佐渡産ソーセージに、県産トマト「桃太郎」の自家製ソースを合わせ、甘味とほどよい酸味が調和したコクのある味わいに仕上げられています。



■メインには A5 ランク新潟和牛、「ヤスダヨーグルト」を使用したデザートも

メインの「新潟和牛ランプステーキ」には、A5 ランクの新潟和牛を使用。下味には、村上市の清らかな海水からつくられた「笹川流れの塩」を使い、肉の旨味を引き出します。表面には香ばしい焼き目をつけ、じっくりと火を入れることで肉汁を閉じ込め、新潟和牛ならではの上品な味わいに仕上げられています。

デザートの「ヤスダヨーグルトアイス」には、地元の「ヤスダヨーグルト」を使用。やさしい甘味とヨーグルトの酸味、まろやかなコクが広がる爽やかなアイスです。



■「秋の实りの洋風会席」を楽しむ宿泊プランも販売

「秋の实りの洋風会席」をさらに楽しめる 1 ドリンク付きの宿泊プランも販売しています。食事のあとはそのままホテルでゆっくりと過ごし、朝食はレストラン「彩巴（いろは）」のビュッフェを楽しめます。

朝食ビュッフェには常時 60 品以上のメニューが並び、佐渡の食材をふんだんに使用した「極上 佐渡カレー」をはじめ、新潟ブランド米 2 種の食べ比べ、ご当地グルメ「たれかつ」、郷土料理「のっぺ煮」など、新潟の食文化を感じられる多彩な料理を提供しています。夕食から翌朝まで、新潟ならではの食の魅力をお楽しみいただけます。



■秋の実りの洋風会席 メニュー（全 7 品）

- ・雪室熟成黄金豚の田舎風パテ
- ・デトックスサラダ
- ・コンソメロワイヤル
- ・新潟港から鮮魚のポワレ ブール・ノワゼット
- ・県産茸と佐渡産ソーセージのトマトパスタ
- ・新潟和牛ランプステーキ
- ・ヤスダヨーグルトアイス

秋の实りの洋風会席 概要

名称：秋の实りの洋風会席 ～新潟を楽しむコース～

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

時間：17:00～21:30（最終受付 19:30）

場所：アートホテル新潟駅前 4 階 レストラン「彩巴（いろは）」

料金：お一人様 5,000 円（税込）

予約・お問い合わせ：TEL 025-240-2117（レストラン直通）

詳細：<https://www.art-niigata-station.com/event/16358>



【秋季限定/2 食付】新潟の秋を巡る極上コース

「秋の实りの洋風会席」ディナー満喫プラン【1 ドリンク付】概要

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）

料金：1 泊 2 食付き お一人様 12,200 円～（税込）

特典：夕食時に 1 ドリンクサービス（生ビール、グラスワイン、ソフトドリンクより 1 杯）

予約：TEL 025-240-2111 または公式 WEB サイトよりお申し込みいただけます。

公式ウェブサイト：<https://www.art-niigata-station.com/>

■アートホテル新潟駅前 概要

【名称】アートホテル新潟駅前

【所在地】〒950-0911 新潟県新潟市中央区笹口 1-1

【アクセス】JR 新潟駅の南口直結／新潟亀田インターより車で 15 分／新潟空港からリムジンバスで 25 分

【階数】地上 12 階建

【客室】304 室／全 9 タイプ

【レストラン】1 店舗 4 階 レストラン 彩巴（いろは）

【館内施設・設備】ロビー／フロント／宴会場／会議室／コインランドリー／提携駐車場／無料 Wi-Fi 完備

【お問い合わせ】TEL: 025-240-2111（代表）

公式ウェブサイト：<https://www.art-niigata-station.com/>



■アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

※施設により付帯設備は異なります。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡 茨城①アートホテル鹿島セントラル 新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田 大阪①アートホテル大阪ベイタワー（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER） 福岡①アートホテル小倉 ニュータガワ 長崎①アートホテル佐世保セントラル 大分①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 スカイトワー 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー44階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数／客室数	国内182棟 25,477室（レジデンス38室を除く、2026年9月1日現在）
従業員数	12,493名（2026年9月1日現在、グループ会社を含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国180棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートゥーパス）が2025年5月29日に始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

—報道関係者お問い合わせ先—

アートホテル新潟駅前 企画 運営 廣田

TEL：025-240-2111 / Email: yasuhiro.hirota@iconia.co.jp