



ホテル日航新潟

おせち

二〇二五

ホテル日航新潟

お申込書

[ホテル日航新潟 おせち 2025]

ご予約日: 月 日

ご予約受付期間 **2024.11.1(金)~12.18(水)** お渡し日 **12.31(火)** お渡し会場 **3階特設会場**
数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。売り切れの際はホテルホームページにてお知らせいたします。

フリガナ		〒	-	<small>※マンション等の場合は、建物名称とお部屋番号までご記入ください。</small>	
お名前		ご住所			
ご連絡先	● 携帯()	-	● その他()	-	-

番号	商品名	価格	個数	合計金額	お渡し日
1	和洋おせち 三段重	28,000 円	個	円	2024年 12月 31日 (火) お渡し方法 <input type="checkbox"/> ご来館お渡し お渡し時間:午前11時~午後5時 ご来館時間: _____ 時頃 <small>※希望時間をご記入ください。</small> お渡し場所:3階特設会場 <small>※駐車場をご利用の際は1時間無料となります。</small> <input type="checkbox"/> 運送会社配送 <small>※「桃李オードブル」はご来館お渡しのみとなります。</small> <input type="checkbox"/> 午前中(午後12時まで) <small>※新潟市から30日夕方に発送し、到着する地域に限り。</small> <input type="checkbox"/> 午後2時~午後4時 <input type="checkbox"/> 午後4時~午後6時 <input type="checkbox"/> 午後6時~午後8時 <input type="checkbox"/> 午後7時~午後9時 <small>※希望の時間帯にチェックをお付けください。 ※12/20(金)までに商品代金とあわせてお支払いをお願いいたします。 ※配送料1商品につき1,500円を頂戴いたします。</small> ご注意 <small>※配送の都合により、細かな時間指定はご容赦ください。 ※当日の天候・交通事情により遅れる場合がございます。予めご了承ください。</small>
2	和洋おせち 二段重	22,000 円	個	円	
3	和洋おせち 一段重	15,000 円	個	円	
4	桃李オードブル <small>※ご来館お渡しのみ</small>	13,000 円	個	円	
5	運送会社配送 配送料 <small>※12/20(金)までに商品代金とあわせてお支払いをお願いいたします。</small>	(1商品につき) 1,500 円	個	円	
合計				個	円

※表記の料金には消費税が含まれます。

※下記はお届け先がご予約のお名前・ご住所と異なる場合のみご記入ください。

フリガナ		〒	-	<small>※マンション等の場合は、建物名称とお部屋番号までご記入ください。</small>	
お届け先お名前		お届け先ご住所			
お届け先ご連絡先	● 携帯()	-	● その他()	-	-

ホテル日航新潟 〒950-0078 新潟市中央区万代島5-1
 TEL.025-240-1888 FAX.025-240-1880
<https://www.hotelnikkoniigata.jp> ホテル日航新潟

ご予約はお電話、またはFAXにて承ります。
TEL 025-241-0808 **FAX 025-241-0877**
(お電話受付時間/[平日のみ]10:00~17:00)



お申し込み商品について

- ※ご来館でのお渡し時間は午前11時~午後5時、お渡し場所は3階特設会場となります。
- ※お届けは天候・交通事情により遅れる場合がございます。
- ※商品の性質上、当社に責がある場合を除き、締切日以降のお取り替えやお取消しは、何卒ご容赦願います。
- ※止むを得ない事情により、メニュー内容や容器等を変更させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ※お料理は指定の保存方法で保管いただき、必ず消費期限内にお召し上がりください。
- ※お支払いは現金またはクレジットカードにて承ります。
 運送会社配送のお届け商品については12/20(金)までにお振込をお願いいたします。(※ご請求書をお送りいたします) 但し、振込手数料はお客様負担とさせていただきます。
- ※掲載商品は企画品につき、各種ご優待や割引制度およびJALクーポン等のご利用対象外とさせていただきます。

One Harmony
200ポイントたまります

受付担当者		確認欄
部署名	名前	

参の重



- イチゴのマープルチーズ
- キウイのマープルチーズ
- にしんとパプリカのマリネ
- 黒糖と黒酢タレの肉団子
- フロッコリー
- コンソメ煮
- 克蘭ベリーとクルミのシロップ煮
- サーモンクリームチーズ
- ミニ赤ピーマン
- ピクルス
- ミニ黄ピーマン
- ピクルス

式の重



- 空豆塩煮
- たこ照り焼き
- チキンとキノコの彩りサラダ
- 中華わかめ
- 合鴨オレンジソース煮
- 杏子白ワイン煮

壺の重



- 椎茸醤油煮
- 牛蒡煮
- 蓮根山椒煮
- 梅麩甘煮
- 片口鰯の田作り
- 芋きんとん
- 栗甘露煮
- 抹茶金箔ようかん
- 数の子松前漬
- 数の子醤油漬
- 数の子醤油漬

1 和洋おせち 二段重
(一段あたり縦21.3cm×横21.3cm×高さ5.8cm)



4人前
28,000円

4



桃李オードブル
(直径44cm)

- 海老のチリソース煮
- 焼き帆立貝のタイチリソース添え
- 黒香酢入り酢豚
- 本ズワイ蟹腿のフリッター
- ユーリンチソース
- 和牛肉の香味煮込み
- 蟹爪アモンドフライ
- タイチリソース
- 烏賊のスパイシー唐揚げ
- 焼売三種盛り合わせ
- 桃李焼売・蟹肉入り海鮮焼売
- 海老焼売

① カムサー金沙
 ② ユーリンチソース
 ③ タイチリソース

13,000円

3



和洋おせち 一段重
(縦20.4cm×横30cm×高さ4.6cm)

- 海老とフロッコリーのテリーヌ
- かぼちゃのキッシュ
- 杏子白ワイン煮
- ドライトマトのワイン煮
- ポロニアソーセージ
- ビーフのデミグラスソース仕立て
- ブロッコリーコンソメ煮
- ドライフルーツ
- ナッツのテリーヌ
- 生ハムチーズロール
- ブラックオリーブ塩漬
- 紅茶鴨パストラミ
- ブルーベリー
- バウンドケーキ
- 渋皮栗甘露煮
- 芋きんとん
- いくら醤油漬
- 大根と人参のなます
- 花びら百合根餡
- 黒豆煮
- 数の子醤油漬
- 松前漬
- カマンベールチーズ
- ミニブリニサレ
- 蟹爪柚庵焼き
- サーモンクリームチーズ
- 克蘭ベリーとクルミのシロップ煮
- いかに梅ジュレ和え
- ホッキ貝マスタード和え

3人前
15,000円

2



和洋おせち 二段重
(一段あたり縦21.3cm×横21.3cm×高さ5.8cm)

3~4人前
22,000円

式の重

- 合鴨オレンジソース煮
- 杏子白ワイン煮
- 梅餅
- 焼き湯葉醤油味
- かに信田巻
- エンドウ醤油漬
- 鶏肉の牛カルピ包み
- さゆり醤油漬
- 紅スワイガニの紅白テリーヌ
- 銀鮭柚庵焼き
- 真鱈子と昆布甘露煮
- エリンギと蕪のマリネ
- 中華わかめ
- 枝豆と海老の豆腐蒲鉾
- 金柑煮
- 克蘭ベリーとクルミのシロップ煮

壺の重

- 抹茶金箔ようかん
- 蓮根山椒煮
- にしん昆布巻
- 梅麩甘煮
- 花びら百合根餡
- 芋きんとん
- 栗甘露煮
- 海老艶煮
- 二色梅ゼリー串
- 伊達巻
- 若桃のシロップ漬
- 練と小松菜の数の子と和え
- 片口鰯の田作り
- 紅蒲鉾
- 大根と人参のなます
- いくら醤油漬
- 数の子醤油漬

※表記の料金には、消費税が含まれます。 ※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。 ※お料理の容器は、ご返却不要な容器を使用しております。 ※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。 ※掲載商品は限定品です。売り切れの際はご容赦ください。