



2日前まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります



2日前まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります



2日前まで  
要予約

**B-1**  
桃李 手作り弁当(一段)

2,300円(税込)  
サイズ(240×240×40mm)

[メニュー内容例] ●マカオ式ハンバーグ または 牛スペアリの黒胡椒炒め(※1回の注文でどちらかをお選び下さい。) ●クラゲの冷菜 ●若鶏の香味焼き ●黄金豚ロースと海老入り焼売 ●春巻 ●茸入りスクランブルエッグ ●海老のチリソース煮 ●紅鮭と高菜の県産コシヒカリ炒飯 ●ザーサイ ●揚げ胡麻団子

**B-2**  
桃李 手作り弁当(二段)

2,800円(税込)

サイズ(上段211×211×53mm/下段196×196×53mm)

[メニュー内容例] ●マカオ式ハンバーグ または 牛スペアリの黒胡椒炒め(※1回の注文でどちらかをお選び下さい。) ●トラウトサーモンサラダ ●クラゲの冷菜 ●若鶏の香味焼き ●黄金豚ロースと海老入り焼売 ●春巻 ●茸入りスクランブルエッグ ●海老のチリソース煮 ●真鯛の葱生姜風味蒸し ●麻婆豆腐 ●紅鮭と高菜の県産コシヒカリ炒飯 ●ザーサイ ●揚げ胡麻団子

**B-3**  
桃李オードブル

12,000円(税込)

サイズ(直径440mm)/4~5人前

[メニュー内容例] ●蟹爪フライ ●揚げ胡麻団子 ●海老入り海鮮揚げ餃子 ●海老と帆立貝のチリソース ●黒香酢入り酢豚 ●真鯛の葱生姜蒸しシーフードソース ●麻婆豆腐 ●黄金豚ロースと海老入り焼売 ●海鮮焼売 ●蕪と海老入り蒸し餃子 ●牛スペアリブと彩り野菜の炒め



3日前まで  
要予約

**C-1**  
パウンドケーキ  
各1,500円(税込)

パティシエがこだわって作った、ホテル日航新潟のパウンドケーキ。お土産や、ご自身のおやつとしていかがでしょうか?

- <パウンドケーキ例>
- オレンジのパウンドケーキ
  - チョコレートのパウンドケーキ
  - 白ごまパウンドケーキ
  - 黒ごまパウンドケーキ

お茶の手配も承ります

●ペットボトル(500ml)  
200円(税込)

●紙パック(250ml)  
100円(税込)

ご来館お渡し

- お渡し場所 3階 中国料理「桃李」
- お渡し時間 11:30~18:00

お買い上げ金額 合計22,000円以上のお客様

**新潟市内** お届けサービス承ります

●配達エリア(無料)

中央区・北区・東区・西区・江南区

秋葉区・西蒲区・南区は  
1件につき配達料2,000円(税込)となります。

●配達時間  
11:30~18:00

【お支払い方法】お支払いは現金またはクレジットカードにて承ります。※ただし、お届け先でのお会計は現金のみ承らせていただきます。  
【キャンセルポリシー】キャンセルにつきましては、お電話にてお申し付けください。/キャンセル・数の変更は3日前までにご連絡ください。/2日前のキャンセルにつきましてはご注文金額の半額(50%)、前日・当日のキャンセルにつきましてはご注文金額の全額(100%)キャンセル料として頂戴いたします。  
【商品について】掲載写真はイメージです。/表記の料金には、消費税が含まれます。/一部アレルギー食材を使用しています。/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。/クリスマス、年末年始等、期間によりご注文をお受けできない場合がございます。予めご了承ください。/特別商品につき、各種割引制度、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。OneHarmony会員はポイントがたまりません。

ご予約・お問い合わせ

**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>

**TEL 025-240-1941 FAX 025-241-0877**  
(お電話受付時間/10:00~18:00)

ホテルの味を  
お持ち帰り

ホテル日航新潟  
**テイクアウト  
商品のご案内**  
Take out menu

**ホテル日航新潟**



専用ページはこちら

会議・会食など様々なシーンにご利用ください。



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(243×166×45mm)

### A-1 柳都弁当

2,000円(税込)

バラエティに富んだ食材をご用意。  
色々な味を楽しめる仕立てとなっております。

[メニュー内容例] ●ポーク生姜焼 ●筑前煮 ●金平ごぼう ●銀鮭幽庵焼 ●玉子焼 ●白身魚の南蛮漬け ●蓮根はさみ揚 ●越の鶏タレかつ ●合鴨スモーク ●ミニ笹団子 ●漬物 ●鶏肉八幡巻 ●塩沢産コシヒカリ



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(243×166×45mm)

### A-3 朱鷺弁当

2,500円(税込)

季節の炊き込みご飯を楽しめます。  
サーロインステーキと共に  
バラエティに富んだ仕立てとなっております。

[メニュー内容例] ●牛サーロイン ●フライドポテト ●鶏肉八幡巻 ●玉子焼 ●銀鮭幽庵焼 ●有頭海老旨煮 ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●蓮根はさみ揚 ●舞茸天婦羅 ●椎茸海老真丈 ●漬物 ●炊き込みご飯(季節により変更有)



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(320×119×55mm)

### A-2 彩り弁当

1,800円(税込)

もち麦、雑穀米入りごはんを使用した  
ヘルシーなお弁当。

[メニュー内容例] ●蒸し鶏と彩り野菜 塩麹ソース 柚子胡椒添え ●魚介のエスカベッシュ ●有頭海老 ●スモークサーモントラウト ●海老真丈湯葉巻 ●ミックスビーンズとポトサラダ ●玉子焼 ●もち麦と雑穀米入りご飯 ●ミニ笹団子



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(243×166×45mm)

### A-4 越の鶏タレかつ弁当

2,500円(税込)

越の鶏を新潟名物のタレかつにてご用意。  
彩り豊かな食材の仕立てとなっております。

[メニュー内容例] ●越の鶏タレかつ ●塩沢産コシヒカリ ●蓮根はさみ揚 ●舞茸天婦羅 ●椎茸海老真丈 ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●玉子焼 ●銀鮭幽庵焼 ●有頭海老旨煮 ●鶏肉八幡巻 ●ハンバーグ ●彩り野菜 ●漬物

### A-5

### 新潟タレかつサンド。

サイズ(約170×120×55mm)

1,200円(税込)

越乃黄金豚の肩ロースを使用しジューシーな食感と  
千切りキャベツの絶妙なバランスが楽しめるタレかつサンド。  
冷めても美味しさが広がります。

※「新潟タレかつサンド」はホテル日航新潟の登録商標です。



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

### A-6 うなぎ・牛フィレ弁当

3,400円(税込)  
サイズ(320×119×55mm)

うなぎと牛フィレステーキ重、2つの味を楽しめる仕立て。

[メニュー内容例] ●うなぎ蒲焼き ●牛フィレ肉 ●塩沢産コシヒカリ ●きのこソテー ●彩り野菜(季節により内容変更有) ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●金平ごぼう ●銀鮭味噌漬 ●合鴨スモーク ●鶏肉八幡巻



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

### A-7 牛フィレステーキ弁当

3,600円(税込)  
サイズ(320×119×55mm)

牛フィレ肉を使用したステーキ重をご用意。  
旬の野菜のグリエと共に楽しみ下さい。

[メニュー内容例] ●牛フィレ肉 ●塩沢産コシヒカリ ●きのこソテー ●菊芋味噌漬 ●金平ごぼう ●ミニ笹団子 ●彩り野菜(季節により内容変更有)



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

### A-8 万代島御膳

5,000円(税込)  
サイズ(320×119×55mm)×二段

牛フィレステーキ、うなぎ、バラエティに富んだ  
彩り豊かな食材を二段の松花堂弁当のスタイルに。  
様々な場面にご利用頂けます。

[メニュー内容例] ●うなぎ蒲焼き ●牛フィレ肉 和風ソース ●塩沢産コシヒカリ ●彩り野菜(季節により内容変更有) ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●サザエつば焼 ●蓮根はさみ揚 ●舞茸天婦羅 ●椎茸海老真丈 ●漬物 ●ミニ笹団子 ●銀鮭味噌漬 ●玉子焼 ●鶏肉八幡巻 ●合鴨スモーク ●スモークサーモントラウト ●日替わり煮物 ●有頭海老旨煮



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります



2日前  
昼12:00まで  
要予約

ご注文は3個以上から承ります

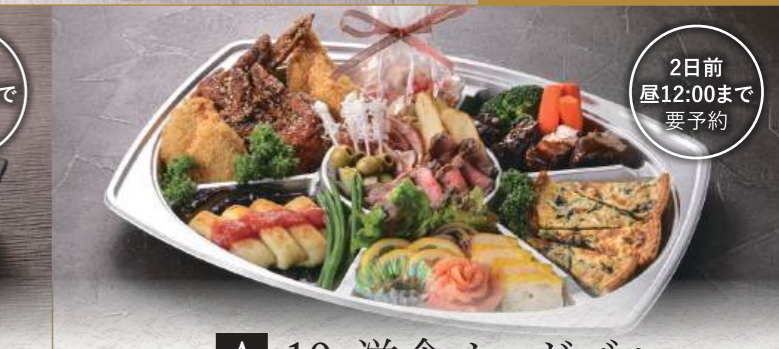
### A-9 うなぎ重

4,300円(税込)

サイズ(320×119×55mm)

うなぎ1本を使用したうなぎ重をご用意。  
車麩を使用した煮物と笹団子と共にどうぞ。

[メニュー内容例] ●うなぎ蒲焼き ●塩沢産コシヒカリ ●菊芋味噌漬 ●金平ごぼう ●ミニ笹団子 ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有)



2日前  
昼12:00まで  
要予約

### A-10 洋食オードブル

7,500円(税込)

サイズ(440×320mm) / 4~5人前

[メニュー内容例] ●ローストビーフ ●フライドポテト ●コールミート ●ディールピクルスとオリーブ ●ポークの赤ワイン煮込み ●キッシュ ●スモークサーモントラウト ●テリーヌ ●カラスカレイ パートフロマーシュ焼 ●オマールエビクリームコロッケ ●鶏手羽先の甘唐揚げ ●シーフードマリネ