



2日前まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

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 牛スベアリの黒胡椒炒め (※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



2日前まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

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 牛スベアリの黒胡椒炒め (※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



2日前まで
要予約

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 ●牛スベアリの彩り野菜の炒め



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

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す。

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 025-241-0808 FAX 025-241-0877

(お電話受付時間 / [平日] 10:00～17:00)



ホテル日航新潟



専用ページはこちら

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

会議・会食など様々なシーンにご利用ください。



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 ●蓮根はさみ揚げ ●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



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テトサラダ ●玉子焼 ●もち麦と雑穀米入りご飯 ●ミニ笹団子



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) ●蓮根はさみ揚げ ●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)



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 ●蓮根はさみ揚げ ●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



ご注文は3個以上から承ります

A-5

トキめき新潟 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。

A-6 うなぎ・牛フィレ弁当

3,400円(税込)

サイズ(320×119×55mm)

うな重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



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。
旬の野菜のグリユ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)



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、うな重、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 ●蓮根はさみ揚げ ●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



ご注文は3個以上から承ります



ご注文は3個以上から承ります

A-9 うな重

4,300円(税込)

サイズ(320×119×55mm)

うなぎ1本を使用したうな重をご用意。
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)



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 ●ディルピクルスとオリーブ ●ポークの赤ワイン煮込み ●キャッシュ ●スモークサーモントラウト ●テリーヌ ●カラスカレイ パートフロマージュ焼 ●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