



B -1

桃李 手作り弁当(一段)

2,300円(稅込) 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 アリブの黒胡椒炒め(※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 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(稅込)

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 アリブの黒胡椒炒め(※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● 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(稅込) 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 ● 韮と 海老入り蒸し餃子・牛スペアリブと彩り野菜の炒め



C-1パウンドケーキ 各1,500円(稅込)

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?

<パウンドケーキー例>

- 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。

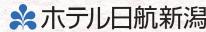
> ●配達時間 11:30~18:00

【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頂きます。OneHarmony会員はポイントがたまります。

ご予約・お問い合わせ



〒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)







会議・会食など様々なシーンにご利用ください。



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



サイズ(243×166×45mm)

A-3 朱鷺弁当

2,500円(稅込)

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)



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



A-4 越の鶏タレかつ弁当

2,500円(稅込)

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

トキめき新潟 タレかつサンド

サイズ(約170×120×55mm)

1,200円(稅込)

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(稅込)

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



A -7

牛フィレステーキ弁当

3,600円(稅込)

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お楽しみ下さい。

[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)



A -8

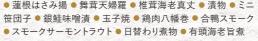
万代島御膳

5,000円(稅込) 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) ● サザエつぼ焼
- 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





ご注文は**3個以上から**承ります ■12:00まで

A-9 うな重

4,300円(稅込)

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(稅込)

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