



お申込書 [ホテル日航新潟 おせち 2026] ご予約日: 月 日

ご予約
受付期間

2025.11.4^火～12.19^金

お渡し日

12.31^水

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		〒	-	※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。
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
1	和洋中おせち 三段重 福	28,000 円	個	円
2	和洋おせち 三段重 寿	16,000 円	個	円
3	和洋おせち 三段重 扇	13,000 円	個	円
4	桃李おせち 二段重	23,000 円	個	円
5	桃李オードブル ※ご来館お渡しのみ	13,000 円	個	円
6	運送会社配送 配送料 ※12/23(火)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。	(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。

お渡し日

2025年 12月 31日 (水)

お渡し方法

☐ ご来館
お渡し

お渡し時間:午前11時～午後5時
※上記時間内でのお渡しとなります。

ご来館時間: 時 頃
※希望時間をご記入ください。
お渡し場所:3階特設会場

※駐車場をご利用の際は1時間無料となります。

☐ 運送会社
配送

※「桃李オードブル」
はご来館お渡し
のみとなります。

☐ 午前中(午後12時まで)
☐ 午後2時～午後4時
☐ 午後4時～午後6時
☐ 午後6時～午後8時
☐ 午後7時～午後9時

※新潟市から
30日夕方に
発送し、
到着する
地域に
限ります。

※希望の時間帯にチェックをお付けください。
※12/23(火)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。

ご注意

※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。

※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		〒	-	※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。
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、FAX、またはWEBにて承ります。

TEL 025-241-0808 FAX 025-241-0877
(お電話受付時間／[平日]10:00～17:00)



詳細は
こちら！

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12/23(火)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(One Harmony割引含む)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

100ポイントたまります

(ホテル記入欄)

受付担当者		確認欄
部署名	名前	



3 和洋おせち三段重 扇

13,000円 (2人前) 一段あたり 131×131mm

〈宥の重〉●紅蒲鉾 ●白蒲鉾 ●伊達巻 ●数の子醤油漬け ●にしん昆布巻 ●黒豆煮 ●二色梅ゼリー串 ●芋きんとん ●片口鰯の田作り ●金目鯛西京焼き ●海老艶煮

〈式の重〉●ドライフルーツとナッツのテリーヌ ●いか鹿の子焼き ●パストラミビーフ ●胡瓜の柚子風味マリネ ●高野豆腐とほうれん草のはさみ煮 ●牛蒡煮 ●たこ照り焼き ●かに信田巻 ●穴子枝豆新丈

〈参の重〉●ローストポーク ●鶏肉の牛カルピ包み ●トリュフ入り松風焼き ●紅ズワイガニの柚子酢漬け ●カナダホッキ貝と大根のバジル和え ●にしんとパプリカのマリネ ●らっきょうワイン漬け



1 和洋中おせち三段重 福

28,000円 (4人前) 一段あたり 214×214mm

〈宥の重〉●黒豆煮 ●梅花餅 ●紅蒲鉾 ●白蒲鉾 ●牛蒡煮 ●鮭昆布巻 ●芋きんとん ●淡皮栗甘露煮 ●伊達巻 ●海老艶煮 ●二色梅ゼリー串 ●片口鰯の田作り ●空豆塩煮 ●数の子醤油漬け ●穴子八幡巻 ●市松錦玉子 ●鮑醤油煮 ●大根と金時人参のなます

〈式の重〉●パストラミビーフ ●合鴨オレンジソース煮 ●ドライトマトのワイン煮 ●蟹と海藻のテリーヌ ●デミグラスハンバーグ ●ブロッコリーコンソメ煮 ●紅鮭スモーク ●サーモンクリームチーズ ●にしんとパプリカのマリネ ●チーズと香草入りミートローフ ●キノコと玉葱のグレービー ●ローストビーフ ●ポロニアソーセージ ●ベーコンとパプリカの大根マリネ ●かぼちゃのキッシュ ●枝豆のマスカルポーネチーズ和え

〈参の重〉●マンゴー風味わらび餅 ●中華くらげ ●山くらげの胡麻和え ●ごま団子 ●まぐろの角煮ごま和え ●クランベリーとクルミのシロップ煮 ●紅チャーシュー ●チキンとチーズの二色焼き ●鯖と小松菜の数の子和え ●紅ズワイガニの柚子酢漬け ●いか中華 ●胡瓜の柚子風味マリネ ●豚の角煮 ●柚子皮甘煮



※ご来館お渡しのみ

桃李 Toh-Lee

5 桃李オードブル

13,000円 (3人前) 直径440mm

●海老のチリソース煮 ●広東式釜焼き北京ダック 特製味噌添え ●黒香酢入り酢豚 ●四川式麻婆豆腐 ●国産牛頬肉の香味煮込み ●蟹爪アーモンドフライ タイチリソース ●釜焼き叉焼 ●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)



桃李 Toh-Lee

4 桃李おせち二段重

23,000円 (3人前) 一段あたり 196×196mm

〈宥の重〉●四川式麻婆豆腐 ●ミルク伊達巻 ●栗入り伊達巻 ●クラゲ冷製 ●釜焼き叉焼 ●大海老チリソース煮 ●鶏もも肉香味焼き ●胡瓜甘酢漬け ●白菜甘酢漬け ●酢豚 黒香酢風味 ●栗甘露煮

〈式の重〉●気仙沼産ふかひれ姿金華ハムスープ煮 ●黒豆甘露煮 ●広東式釜焼き北京ダック 特製味噌添え ●海老艶煮 ●ズワイ蟹爪ムース仕立て ●蝦夷鮑藻塩煮 葱生姜風味 ●パイ貝柔らか煮 ●わかさぎ甘露煮 ●人参甘酢漬け ●手まり麴海鮮風味



ことぶき

2 和洋おせち三段重 寿

16,000円 (3人前) 一段あたり 136×196mm

〈宥の重〉●淡皮栗甘露煮 ●芋きんとん ●かに信田巻 ●高野豆腐とほうれん草のはさみ煮 ●牛蒡煮 ●紅蒲鉾 ●白蒲鉾 ●海老艶煮 ●金目鯛西京焼き ●片口鰯の田作り ●黒豆煮 ●たこ照り焼き ●数の子醤油漬け

〈式の重〉●いちごフロマージュ ●リンゴのパウンドケーキ ●伊達板スフレケーキ ●鶏肉の牛カルピ包み ●ローストポーク ●トリュフ入り松風焼き ●胡瓜の柚子風味マリネ ●マンゴーなます

〈参の重〉●ドライフルーツとナッツのテリーヌ ●紅ズワイガニの柚子酢漬け ●穴子枝豆新丈 ●にしん昆布巻 ●帆立の燻製 ●にしんとパプリカのマリネ ●カナダホッキ貝と大根のバジル和え ●いか鹿の子焼き ●真鱈子と昆布甘露煮