



限定
20個

重箱サイズ[正方形(一辺)22.4×高さ7.9cm]×3段



限定
100個

重箱サイズ[正方形(一辺)22.4×高さ7.9cm]×2段



重箱サイズ[正方形(一辺)19.5×高さ5.6cm]×2段



重箱サイズ[正方形(一辺)19.5×高さ5.3cm]×3段

一 子々孫々の幸せを願う
縁起に満ちた祝い重。

特選おせち 三段

三〇、〇〇〇円 【税込】 和・洋・中 折衷
4名様用

〈老の重〉

ロブスターのクララン／キャビア／ボークとチキンのパテ
海老のチリソース／ローストビーフ／ライプオリーフ
ホワイトバストラミ／クラゲの冷製／真鮪梅酢風味
帆立貝の燗製／有頭海老

〈武の重〉

豚肉の旨煮／椎茸の旨煮／ローストボーク／海老のポテト巻
蒸し鮑／鳥賊の黄金焼／スモークサーモン／イクラ添え
スタッドオリーフ／蟹のグルメリース／鴨のバストラミ
鰻玉子巻／笹ヨモギ餅

〈参の重〉

鯛と蓮根のグリーン巻／黒豆蜜煮／小梅甘露煮
焼き竹の子／数の子／金柑蜜煮／鮭の塩焼
イクラ醤油漬／焼栗甘露煮／手毬餅／海老真丈
伊達巻／鮭の昆布巻／若桃のピクルス

売切れの際はご容赦ください。

二 滋味溢れるおせちに加え
洋食、中華も織り交ぜて。

特選おせち 二段

二〇、〇〇〇円 【税込】 和・洋・中 折衷
4名様用

〈老の重〉

真鮪梅酢風味／金柑蜜煮／蟹爪風フライ
ロブスターのクララン／スタッドオリーフ／海老のチリソース
焼栗甘露煮／手毬餅／ローストボーク／蟹のグルメリース
数の子／焼き竹の子／鮭の昆布巻／若桃のピクルス

〈武の重〉

黒豆蜜煮／小梅甘露煮／有頭海老／手毬餅
鮭の塩焼／イクラ醤油漬／鳥賊の黄金焼／伊達巻
スモークサーモン／イクラ添え
ライプオリーフ／スタッドオリーフ
鴨のバストラミ／鰻玉子巻／海老のポテト巻

売切れの際はご容赦ください。

三 地元にいがたの素材にこだわった
究極の「新潟おせち」

新潟おせち 銀鈴 二段

三五、〇〇〇円 【税込】 和食
4名様用

〈老の重〉

南蛮海老真丈揚げ／佐渡産一番塩鯛
佐渡産路の鱈白屑揚げ／山北産塩イクラ
伊達巻／魚沼美雪ます／越後味噌漬け焼き
新発田牛ロースト／佐渡産赤ナマコ酢
新潟県産のど黒越後味噌漬け焼き
魚沼美雪ます／山椒マリネ

〈武の重〉

二本木産裏白椎茸の地蛤真丈／紅心大根
牛蒡／五泉産里芋／蓮根／梅人參／味黄金無
蛸柔らか煮／佐渡産バイ貝酒蒸し
越の鶏つくね／五泉産鶏鍋／柔肌葱
黒埼地区の黒豆糖煮／紅白千代呂木
佐渡産鰯燗煮／村上産鮭酒浸し

四 ホテル和食の真髄を随所に。
新潟素材で作る至福の最高級おせち。

新潟おせち 吉祥 三段

五五、〇〇〇円 【税込】 和食
4名様用

〈老の重〉

本伊勢海老雲丹焼き／鳥賊黄金焼き／紅白手綱
平目龍皮巻／魚沼美雪ます／絹田巻／村上産鮭酒浸し
山北産イクラの塩漬け／佐渡産本スワイ蟹梅酢酢
佐渡産真河豚の粕漬け／鰻八幡巻／数の子／西京漬け
自家製唐墨／メ鰯昆布締め／真鯛木寿司／平目木寿司
〈武の重〉
南蛮海老真丈揚げ／佐渡産一番塩鯛／伊達巻
佐渡産路の鱈白屑揚げ／魚沼美雪ます／山椒マリネ
魚沼美雪ます／越後味噌漬け焼き／かき和え膾
新発田牛ロースト／佐渡産赤ナマコ酢
新潟県産のど黒越後味噌漬け焼き

〈参の重〉

二本木産裏白椎茸の地蛤真丈／紅心大根／牛蒡
五泉産里芋／蓮根／梅人參／蛸柔らか煮
味黄金無／越の鶏つくね／五泉産鶏鍋／柔肌葱
黒埼地区の黒豆糖煮／紅白千代呂木
佐渡産鰯燗煮／佐渡産バイ貝酒蒸し



12/31
限定
90個
元旦～1/4
限定各日
10個

容器サイズ ①正方形(一辺)28×高さ4.5cm ②26.5×38cm ③④16×23.5×高さ3cm
お届けスタイル ⑤12.5×18×高さ3cm ⑥17×22×高さ4.5cm



限定
130個

重箱サイズ[正方形(一辺)22.4×高さ7.9cm]



限定
180個

重箱サイズ[直径28×高さ4.9cm]×2段



重箱サイズ[正方形(一辺)28×高さ5cm]

五 バラエティに富んだ和洋中の美味。
多彩な味わいを楽しんで。

特選味ごのみ

一六、〇〇〇円 【税込】 和・洋・中 折衷
4名様用

鶏の三色巻／ローストボーク／金柑蜜煮

蟹のグルメリース／伊達巻／真鮪梅酢風味
有頭海老／若桃のピクルス／焼き竹の子／鰻玉子巻
黒豆蜜煮／小梅甘露煮／海老真丈／クラゲの冷製
鴨のバストラミ／スモークサーモン／イクラ添え
笹ヨモギ餅／ライプオリーフ／スタッドオリーフ
栗甘露煮／きんもん／海老のチリソース
鳥賊の黄金焼／ホワイトバストラミ

売切れの際はご容赦ください。

六 スパイス薫る中華三昧おせち
料理長が丹精込めて作りました。

中華おせち 二段

二四、〇〇〇円 【税込】 中華
4名様用

〈老の重〉

有頭海老の長寿煮／鮑の柔らか煮／鯛糸焼売
蓮根旨煮／豚肉柔らか煮／三色野菜の鶏肉燗旨煮
白身魚の鮮やかグリ／巻／海老並焼餃子
帆立貝の香港XO醤風味／胡瓜の甘酢
クラゲの甘酢／レモン風味／合鴨スモーク
スモーク豚舌のビリ辛仕上げ
〈武の重〉
大きな海老のチリソース／胡桃の蜜煮
海鮮すり身サクサク揚げ
海鮮の甲羅詰め／胡麻団子の甘味揚げ
たたき牛蒡腐乳醃酢豆腐風味
海老の湯葉如意煮／腸詰(中国ノセージ)
鳥賊すり身団子の鎮江黒酢風味
蟹爪の海鮮すり身広東揚げ
牛肉の牛蒡巻／四川山椒風味

七 地元にいがたの素材にこだわった
究極の「新潟おせち」の少人数おせち。

新潟ふたりおせち

二〇、〇〇〇円 【税込】 和食
2名様用

南蛮海老真丈揚げ／佐渡産一番塩鯛／梅人參
蓮根／二本木産椎茸裏白／牛蒡／五泉産里芋
蛸柔らか煮／味黄金無／紅心大根／伊達巻
佐渡産赤ナマコ酢／佐渡産バイ貝酒蒸し
山北産塩イクラ／魚沼美雪ます／山椒マリネ
新潟県産のど黒越後味噌漬け焼き
黒埼地区の黒豆糖煮／紅白千代呂木
越の鶏つくね／五泉産鶏鍋／柔肌葱
魚沼美雪ます／越後味噌漬け焼き
新発田牛ロースト／佐渡産路の鱈白屑揚げ
村上産鮭酒浸し／佐渡産鰯燗煮

八 少し温めるだけで
年末年始を豪華に。

ご家族団らんセット

二六、〇〇〇円 【税込】 和食・洋食
4名様用

〈洋食〉

●牛サーロインのローストビーフ
和風ソースフライトポテト添え
ピザシチュー／温野菜
(ハ参・小玉葱・ブロッコリー)
●有頭海老フライ／蟹爪風フライ
タルタルソース／レモン添え
●コンクリーグラタン
●シーフードグラタン
●筑前煮

〈和食〉

●押し寿司盛り合わせ
蟹・蒸し海老・柿の素
中巻・レモカツ巻
●カラス鱈の
味噌漬け焼き／谷中
●海老真丈揚げ

お渡し期間
12月31日(※午後)～2026年1月4日(日)