素晴らしい日本の祝い

職人の技が冴え渡る和食処「銀鈴」の「新潟おせち」
佐渡の鮑や新発田牛などの高級食材はもちろん
里芋や蓮根をはじめとする畑の幸もすべて
「にいがた」にこだわりました。
地元の食材を使用することが地元生産者への応援になり
召し上がる方への「食の安全」になります。
新しい年は地産地消の「新潟おせち」でお迎えください。

新潟おせち 銀鈴二段

三万五、〇〇〇円税込

新潟県産
のど黒、佐渡の鮑や鰤
魚沼美雪ます、
山北産イクラなど
地元にいがたの素材に
こだわった究極の
"新潟おせち"です。

ご予約受付 2025.12/22(月)正午迄

お渡し日時
2025.12/31(水) 午前(9:00〜12:30) 又は 午後(13:00〜17:30)
配達は「午前」又は「午後」のどちらかで承ります。配達の時間指定はできません。
引取は9:00〜17:00の間でご指定ください。

配達区域
新潟市中央区・西区・東区
北区・江南区・秋葉区

引取 1,000円引き
16,000円[税込]以上の商品1点に付き1,000円引き(何個でもOK)
お渡しは万代シルバーホテル4階・特設カウンター
※提携駐車場(万代シテイ第一・第二)30分無料、駐車券を提示ください。

クレジット事前決済も可能なWEBご予約も承ります。詳しくはご馳走宅配便へ

おせち直通 TEL 025・249・3490

お問い合わせ・ご予約受付時間 10時〜17時
リラクゾート SILVER hotel 万代シルバーホテル 代表電話 TEL 025-243-3711 FAX 025-243-3720

BANDAI SILVER HOTEL／新潟市中央区万代1丁目3番30号[万代シテイのまんなかです] 電話 025・243・3711(代) silverhotel.co.jp/

大晦日、お正月 オードブル。

盛り付け例

八 ご家族団らんセット

少し温めるだけで
年末年始を豪華に。

二六、〇〇〇円[税込] 和食・洋食 4名様用

〈洋食〉
①牛サーロインのローストビーフ 和風ソース フライドポテト添え
②ビーフシチュー 温野菜
〈人参・小玉葱・ブロッコリー〉
③有頭海老フライ&蟹爪風フライ タルタルソースとレモン添え
④コーンクリームスープ
⑤シーフードグラタン

〈和食〉
⑥押し寿司盛り合わせ 蟹、蒸し海老、柿の素 中巻、ヒレカツ巻
⑦カラス鰈の 味噌漬け焼き・谷中
⑧海老真丈揚げ
⑨筑前煮

お届けスタイル

12/31のみ 午後からのお渡し

ご好評戴いております
年越しそばも
承っております。

三、八〇〇円(税込)／4人前
五、七〇〇円(税込)／6人前

※おせち料理を併せてご注文戴いた場合のみ配達いたします。

ご予約承り中

ご家族団らんセット お渡し期間 12/31(水)午後〜2026.1/4(日)

きりとり

FAXでもお申し込みできます。

担当者より受注確認のお電話をさせていただきます。
連絡が無い場合はお問い合わせください。

引き取り ・ 配達
配達の時間指定はご遠慮ください。

お届け先
お名前 様
ご住所 〒 ー
(TEL - -)

お申込者
お名前 様
ご住所 〒 ー
(TEL - -)

●12/31(水)のお渡し [受付:2025.12/22(月)正午迄]

記号	内容	金額(税込)	個数	お渡し時間
一	特選おせち 3段	30,000円		[配達] 午前 又は 午後
二	特選おせち 2段	20,000円		
三	新潟おせち銀鈴 2段	35,000円		
四	新潟おせち吉祥 3段	55,000円		
五	特選味ごのみ	16,000円		
六	中華おせち 2段	24,000円		
七	新潟ふたりおせち	20,000円		
年越そば	4人前	3,800円		[引取] : 頃
年越そば	6人前	5,700円		

●12/31(水)午後〜1/4(日)のお渡し [受付:2025.12/22(月)正午迄]

記号	内容	金額(税込)	個数	お渡し日	お渡し時間
八	ご家族団らんセット	26,000円		日	午前・午後

お問い合わせ・ご予約受付時間 10時〜17時
リラクゾート SILVER hotel 万代シルバーホテル
おせち直通 TEL 025-249-3490 FAX 025-243-3720
又は代表電話 TEL 025-243-3711

BANDAI SILVER HOTEL／新潟市中央区万代1丁目3番30号[万代シテイのまんなかです] 電話 025・243・3711(代) silverhotel.co.jp/