

おせち

東映の
ミニ七

 新潟東映ホテル
since 1961



寿

洋食オードブル

洋食 | 3〜4人前 重箱28×28センチ

二三、〇〇〇円 税込

50
個
限定

チーズかぼちゃ伊達巻
鳴門金時芋レモン煮
蟹と香草のテリーヌ
イセエビパイ包み
オーロラカスタード
ブチクッキー
シュークリーム
カマンベールチーズ
パテドカンパニー
黒糖ローストポーク
合鴨パストラミ
ドライマト赤ワイン煮
海老マリネ
ブロッコリーバジル和え

帆立燻製
ホッキ貝サラダ
ランブフィッシュ
キャビア
蟹グルメリリース
チキンロール
モツアレラチーズ
牛肉のバイ包み
数の子ワイン風味
タコのバジルソース
人蔘カステラ



福

日本料理

和食 | 3〜4人前 重箱28×28センチ

二三、〇〇〇円 税込

50
個
限定

牡蠣山椒煮
金柑さわやか煮
梅花蓮根
竹の子土佐煮
たたき牛蒡
椎茸旨煮
銀鮭西京焼き
若桃シロップ煮
花餅
ハニーマスタードチキン
一口昆布巻き
鮎甘露煮
松前漬
ロブスター
帆立紫蘇風味
長老喜
黒胡麻金時
真子うま煮

数の子
笹団子茶巾
鮑酒蒸し
伊達巻
ミニマロン
味付バイ貝
中華くらげ
紅白なます
黒豆
海老つや煮
市松錦玉子
田作り
栗金団
かぶらサーモン
市松蒲鉾
梅麩
絹さや
山桃蜜煮

おせち料理お申し込みのご案内

お電話にておせち料理予約係まで
お申し込みください。 TEL.025-244-7101 受付時間 / 10:00〜17:00

ご予約
締切

令和8年12月25日(金)

※定数になり次第締め切らせていただきます。ご了承ください。
※限定品が品切れの際はご容赦ください。

お渡し日

令和8年12月31日(木)

お渡し方法

ご自宅までお届けいたします

配達範囲

新潟市 中央区・東区・西区・江南区・秋葉区

配達の場合

※上記以外の地域、新潟市以外、県外のお客様には
クール便にて発送いたします。(送料別途頂戴いたします。)
※詳しくはお問い合わせください。
配達時のお支払いは現金のみご利用いただけます。
※お時間の指定はお受けできません。

ホテルへお引き取りにご来館のお客様は

1,000円割引いたします

※ご来館時のお支払いは現金又はクレジットカードが
ご利用いただけます。
※他割引との併用はいたしかねます。

【お渡し時間】 10:00〜16:00

【お渡し場所】 新潟東映ホテル 1階 特設会場

ホテル
ご来館の場合



新潟東映ホテル

〒950-0901 新潟県新潟市中央区弁天2丁目1-6 TEL.025 (244)7101
<https://www.toeihotel-niigata.com/>

01 和食の重

- 帆立紫蘇風味 金柑さわやか煮
- 長老喜 数の子
- 竹の子土佐煮 市松蒲鉾
- 黒胡麻金時 真子うま煮
- 若桃シロップ煮 花餅
- 松前漬 伊達巻
- 海老つや煮 一口昆布巻き
- 栗金団
- たたき牛蒡
- 椎茸旨煮
- 黒豆
- 銀鮭西京焼
- 市松錦玉子
- 紅白なます
- 梅麩
- 絹さや
- 山桃蜜煮

02 中華の重

- 味付け巻き焼き湯葉
- 梅ザーサイ
- つくね串
- 桃饅頭
- 海老のチリソース
- 鮑醤油煮
- 北寄彩り菊花和え
- 豚の角煮
- 梅ちらし
- クコの実
- 胡麻わかめ
- くらげ冷菜
- 醤油いりだこ
- ピリ辛胡瓜
- とびっこ
- いか黄金

02 中華の重

- 合鴨パストラミ
- モッツアレラチーズ
- 人参カステラ
- ブロッコリーバジル和え
- 海老マリネ
- 帆立燻製
- 鳴門金時芋レモン煮
- 牛肉のパイ包み
- チキンロール

03 洋食の重

- 蟹グルメテリース
- プチクッキーシユークリーム
- オーロラカスタード
- ドライトマト赤ワイン煮
- チーズチキンロースト
- タコのバジルソース
- ランプフィッシュユキャビア
- ホッキ貝サラダ

選べるおせち

東映ホテルの特製おせちは
左記の**3タイプ**からお選びいただけます。

松

特製三段重

01 和食の重

02 中華の重

03 洋食の重

4〜5人前 一重箱 22×22センチ

三三、〇〇〇円 税込



竹

特製二段重

01 和食の重

02 中華の重

3〜4人前 一重箱 22×22センチ

二二、〇〇〇円 税込



梅

特製二段重

01 和食の重

03 洋食の重

3〜4人前 一重箱 22×22センチ

二二、〇〇〇円 税込

