※白木調の上品な木製重箱にてご用意いたします。

福 ふく

プレミアム和風おせち三段重　限定10個

¥90,000

吟味した山海の幸が彩る美味づくし。新春の宴を華やかに盛りたてます。

※こちらの商品のみ12月15日（火）までのお申込みとなっております。

壱の重
伊勢海老黄金焼き　鮭鯛市松巻き　紅白菊なます
鰻巻き玉子　紅白蒲鉾　鶏松風鉄扇　金団栗甘露煮
栗甘露煮　イクラ　黒豆蜜煮　田作り　羽子板蒲鉾

弐の重
なまこ酢　酢取り花蓮根　栄螺山椒煮　赤ホヤ塩辛
河豚白子西京焼き　キャビア　鮟鱇肝味噌漬け　佐渡鮑大船煮
新筍　鶴海老芋　松笠慈姑　菜の花昆布〆　梅金時人参

参の重
子持ち鮎煮浸し 木の芽　才巻海老艶煮　花百合根蜜煮
のど黒西京焼き　谷中生姜　数の子西京漬け　梅花海老真丈
鶯千社唐　干し柿黄身寿司射込み　天豆蜜煮　平貝小判焼き
子持ち海老西京漬け　蝶長芋蜜煮

（重箱サイズ：22.5×22.5×5cm）

選び抜いた食材と受け継がれる伝統の味
皆さまにとって笑顔溢れる
素晴らしい一年となりますように
願いを込めて

総料理長
野田 実（左）

和食料理長
内山 和英（右）

令和九年
おせち料理
年越し料理

The New Otani
ホテルニューオータニ長岡

寿 ことぶき

和洋おせち三段重 限定60個

¥43,000

新春を彩るホテルこだわりの三段重。
和の伝統と洋の華やかさを一つにした迎春おせち。

※和風おせち二段、洋風おせち一段です。

（重箱サイズ：24×24×4cm）

雅 みやび

和洋おせち二段重 限定150個

¥31,000

和と洋の美味しさを二段に。
彩り豊かな料理の数々で晴れやかな新春をお届けします。

（重箱サイズ：24×24×4cm）

扇 おうぎ　新商品

和風ミニおせち二段重 限定150個

¥19,000

少人数でも本格的な味わいを楽しめる和風ミニおせち。
おせちの定番を中心に、さまざまな料理を詰め合わせました。

（重箱サイズ：21×21×5cm）

年越し料理

村上牛しゃぶしゃぶ肉 限定50個

（2〜3人前）※野菜・ポン酢 付き

¥18,000

のど黒・鮑・ロブスター盛り合わせ（各2個） 限定50個

¥18,000

刺身盛り合わせ 限定50個

（3〜4人前）

¥13,000

ご予約・お問合せ

［お申し込み］ 令和8年 12月23日(水)まで
※プレミアム和風おせち三段重のみ12月15日(火)まで

［お渡し日時］ 令和8年 12月30日(水)・31日(木)
12：00〜16：00

［お渡し場所］ ホテル ニューオータニ長岡 2階 白鳥の間

31日限定 配達承ります

¥30,000以上ご購入の方に限り配達を承ります。
配達地域：ホテルから半径5km圏内に限ります。
配 達 料：¥2,000
※時間のご指定はご遠慮願います。
※交通状況等により、ご希望の引渡予定日にお届けできない場合がございます。

公式サイトからのご予約はこちらから

日本料理 胡蝶 TEL（0258）37-2102

※料金には税金が含まれております。
※お申し込み後のキャンセルはお受けしておりませんので、ご予約の際は内容を十分にご確認ください。なお、ご返金も承っておりませんので予めご了承ください。
※内容等が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。