

3階 中国料理
桃李
Toki-Love



2日前まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

B-1

桃李 手作り弁当(一段)

2,160円(税込)

サイズ(240×240×40mm)

[メニュー内容例] ●マカオ式ハンバーグ または 牛スペアリの黒胡椒炒め(※1回の注文でどちらかをお選び下さい。)
●クラゲの冷菜 ●若鶏の香味焼き ●黄金豚ロースと海老入り焼売 ●春巻 ●茸入りスクランブルエッグ ●海老のチリソース煮 ●紅鮭と高菜の県産コシヒカリ炒飯 ●ザーサイ ●揚げ胡麻団子



2日前まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

B-2

桃李 手作り弁当(二段)

2,500円(税込)

サイズ(上段211×211×53mm/下段196×196×53mm)

[メニュー内容例] ●マカオ式ハンバーグ または 牛スペアリの黒胡椒炒め(※1回の注文でどちらかをお選び下さい。)
●トラウトサーモンサラダ ●クラゲの冷菜 ●若鶏の香味焼き ●黄金豚ロースと海老入り焼売 ●春巻 ●茸入りスクランブルエッグ ●海老のチリソース煮 ●真鯛の葱生姜風味蒸し ●麻婆豆腐 ●紅鮭と高菜の県産コシヒカリ炒飯 ●ザーサイ ●揚げ胡麻団子



2日前まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

B-3

桃李オードブル

12,000円(税込)

サイズ(直径440mm)/4~5人前

[メニュー内容例] ●蟹爪フライ ●揚げ胡麻団子 ●海老入り海鮮揚げ餃子 ●海老と帆立貝のチリソース ●黒香酢入り酢豚 ●真鯛の葱生姜蒸しシーフードソース ●麻婆豆腐 ●黄金豚ロースと海老入り焼売 ●海鮮焼売 ●蕪と海老入り蒸し餃子 ●牛スペアリの彩り野菜の炒め



3日前まで
要予約

C-1

パウンドケーキ

各1,500円(税込)

パティシエがこだわって作った、ホテル日航新潟のパウンドケーキ。お土産や、ご自身のおやつとしていかがでしょうか?

- <パウンドケーキ例>
- オレンジのパウンドケーキ
 - チョコレートのパウンドケーキ



C-2

ホテルオリジナル米菓

3点セット(箱入り) 1,300円(税込)

おかき是新潟県産のもち米を、せんべいには新潟米「新之助」を使用。

[内容・単品料金]

- C-3 ●黒大豆おかき.....400円(税込)
- C-4 ●新之助せんべい(しょうゆ).....350円(税込)
- C-5 ●新之助せんべい(しお).....350円(税込)

お茶の手配も承ります ●ペットボトル(500ml) 200円(税込) ●紙パック(250ml) 100円(税込)

ご来館お渡し
●お渡し場所 3階 中国料理「桃李」
●お渡し時間 11:30~18:00

お買い上げ金額
合計11,000円以上のお客様
新潟市内
お届けサービス承ります
●配達エリア(無料)
中央区・北区・東区・西区・江南区
秋葉区・西蒲区・南区は
1件につき配達料1,000円(税込)となります。
●配達時間
11:30~18:00

【お支払い方法】お支払いは現金またはクレジットカードにて承ります。※ただし、お届け先でのお会計は現金のみ承らせていただきます。
【キャンセルポリシー】キャンセルにつきましては、お電話にてお申し付けください。/キャンセル・数の変更は3日前までにご連絡ください。/2日前のキャンセルにつきましてはご注文金額の半額(50%)、前日・当日のキャンセルにつきましてはご注文金額の全額(100%)キャンセル料として頂戴いたします。
【商品について】掲載写真はイメージです。/表記の料金には、消費税が含まれます。/一部アレルギー食材を使用しています。/食材の入荷状況により、メニューが一部変更となる場合がございます。/クリスマス、年末年始等、期間によりご注文をお受けできない場合がございます。予めご了承ください。/特別商品につき、各種割引制度、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。OneHarmony会員はポイントがたまりません。

ご予約・お問い合わせ

ホテル日航新潟
〒950-0078 新潟市中央区万代島 5-1 TEL.025-240-1888
https://www.hotelnikkoniigata.jp

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

ホテルの味を
お持ち帰り。

ホテル日航新潟
テイクアウト
商品のご案内
Take out menu

ホテル日航新潟



専用ページはこちら

会議・会食など様々なシーンにご利用ください。



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(243×166×45mm)

A-1 柳都弁当

1,800円(税込)

バラエティに富んだ食材をご用意。
色々な味を楽しめる仕立てとなっております。

[メニュー内容例] ●ポーク生姜焼 ●筑前煮 ●金平ごぼう ●銀鮭幽庵焼 ●玉子焼 ●白身魚の南蛮漬け ●蓮根はさみ揚 ●越の鶏たれカツ ●合鴨スモーク ●ミニ笹団子 ●漬物 ●鶏肉八幡巻 ●塩沢産コシヒカリ



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(243×166×45mm)

A-3 朱鷺弁当

2,200円(税込)

季節の炊き込みご飯を楽しめます。
サーロインステーキと共に
バラエティに富んだ仕立てとなっております。

[メニュー内容例] ●牛サーロイン ●フライドポテト ●鶏肉八幡巻 ●玉子焼 ●銀鮭幽庵焼 ●有頭海老旨煮 ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●蓮根はさみ揚 ●舞茸天婦羅 ●椎茸海老真丈 ●漬物 ●炊き込みご飯(季節により変更有)



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(320×119×55mm)

A-2 彩り弁当

1,500円(税込)

もち麦、雑穀米入りごはんを使用した
ヘルシーなお弁当。

[メニュー内容例] ●蒸し鶏と彩り野菜 塩麹ソース 柚子胡椒添え ●魚介のエスカベッシュ ●有頭海老 ●スモークサーモントラウト ●海老真丈湯葉巻 ●ミックスビーンズとポテトサラダ ●玉子焼 ●もち麦と雑穀米入りご飯 ●ミニ笹団子



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

サイズ(243×166×45mm)

A-4 越の鶏たれカツ弁当

2,200円(税込)

越の鶏を新潟名物のたれカツにてご用意。
彩り豊かな食材の仕立てとなっております。

[メニュー内容例] ●越の鶏たれカツ ●塩沢産コシヒカリ ●蓮根はさみ揚 ●舞茸天婦羅 ●椎茸海老真丈 ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●玉子焼 ●銀鮭幽庵焼 ●有頭海老旨煮 ●鶏肉八幡巻 ●ハンバーグ ●彩り野菜 ●漬物

A-9 洋食オードブル

6,200円(税込)

サイズ(440×320mm) / 4~5人前

[メニュー内容例] ●ローストビーフ ●フライドポテト ●コールミート ●ディルピクルスとオリーブ ●ポークの赤ワイン煮込み ●キャシュ ●スモークサーモントラウト ●テリーヌ ●カラスカレイ パートフロマーージュ焼 ●オマールエビクリームコロッケ ●鶏手羽先の甘唐揚げ ●シーフードマリネ



2日前
昼12:00まで
要予約

A-5 うなぎ・牛フィレ弁当

2,900円(税込)

サイズ(320×119×55mm)

うなぎと牛フィレステーキ重、2つの味を楽しめる仕立て。

[メニュー内容例] ●うなぎ蒲焼き ●牛フィレ肉 ●塩沢産コシヒカリ ●きのこソテー ●彩り野菜(季節により内容変更有) ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●金平ごぼう ●銀鮭味噌漬 ●合鴨スモーク ●鶏肉八幡巻



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

A-6 牛フィレステーキ弁当

3,000円(税込)

サイズ(320×119×55mm)

牛フィレ肉を使用したステーキ重をご用意。
旬の野菜のグリユと共に楽しみ下さい。

[メニュー内容例] ●牛フィレ肉 ●塩沢産コシヒカリ ●きのこソテー ●菊芋味噌漬 ●金平ごぼう ●ミニ笹団子 ●彩り野菜(季節により内容変更有)



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

A-7 うなぎ重

3,800円(税込)

サイズ(320×119×55mm)

うなぎ1本を使用したうなぎ重をご用意。
車麩を使用した煮物と笹団子と共にどうぞ。

[メニュー内容例] ●うなぎ蒲焼き ●塩沢産コシヒカリ ●菊芋味噌漬 ●金平ごぼう ●ミニ笹団子 ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有)



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります

A-8 万代島御膳

4,500円(税込)

サイズ(320×119×55mm)×二段

牛フィレステーキ、うなぎ、バラエティに富んだ
彩り豊かな食材を二段の松花堂弁当のスタイルに。
様々な場面にご利用頂けます。

[メニュー内容例] ●うなぎ蒲焼き ●牛フィレ肉 和風ソース ●塩沢産コシヒカリ ●彩り野菜(季節により内容変更有) ●野菜の炊き合わせ(季節により内容変更有) ●サザエつば焼 ●蓮根はさみ揚 ●舞茸天婦羅 ●椎茸海老真丈 ●漬物 ●ミニ笹団子 ●銀鮭味噌漬 ●玉子焼 ●鶏肉八幡巻 ●合鴨スモーク ●スモークサーモントラウト ●日替わり煮物 ●有頭海老旨煮



2日前
昼12:00まで
要予約

ご注文は3個以上から承ります