

限定100個 名工が創る
こだわりの逸品

迎賓館TOKIWA謹製 越後会席おせち 三段重【全三十七品】

にいがたの名工が創作する
匠の逸品で年のはじめを寿ぐ

元旦に歳神様をお迎えし、新しい年の豊作と家族の安寧を祈り
神様へのお供え物として作られた料理のおさがりを家族全員で頂く
伝統的な行事に際し、迎賓館TOKIWAのおせちをご用意いただき
誠にありがとうございます。

縁起の良い品々にと料理人達の想い、願いを込めたお料理をお楽しみください。

にいがたの名工 佐野 秀之

越後会席おせち三段重 全37品(3~4人前)
[22×22×6.5cm]×3段

48,600円(税込) [税別45,000円]

送料・代引き手数料無料

一の重 「蓬莱」五品

- ・浜浦の鯛黄金焼き
- ・ロブスター友白髪
- ・アワビうま煮
- ・柚子釜入りイクラ
- ・矢中生姜

二の重「祝肴」十六品

- ・車海老八方
- ・叩き牛蒡
- ・黒豆
- ・ごまめ
- ・鮭焼漬け
- ・河豚一夜干し
- ・干拾唐味塩漬
- ・鶏松風
- ・鮮求肥巻
- ・数の子
- ・豊浦牛の
- ・ローストビーフ
- ・栗甘露煮
- ・金団
- ・鮭小川巻き
- ・加良寿美
- ・若桃甘露煮

三の重「旨煮」十六品

- ・海老芋
- ・絹さや
- ・鱈場蟹
- ・鱈の子花煮
- ・鶏八幡巻き
- ・百合根甘露煮
- ・昆布巻
- ・手毬麩
- ・蛸桜煮
- ・松笠慈姑
- ・のどろろ一塩焼き
- ・竹の子
- ・紅梅人参
- ・甘鯛西京焼
- ・青茹煮
- ・子持ち鮎甘露煮

◆にいがたの名工/佐野 秀之

【祈願したお箸の謹呈】

新潟縣護国神社で祈願した「お箸」をもれなく差し上げます。「家内安全」「商売繁盛」「悪疫退散」からお選びください。
「祈願お箸」は、おせち1セットにつき一膳とさせていただきます。



一番人気! 厳選素材の
おもてなしおせち

迎賓館TOKIWA謹製
和・洋二部構成

おせち料理 三段重

【全五十一品】

にいがたの名工 総料理長 佐野 秀之 以下、
料理の匠たちが
皆様のご家庭の家内安全、商売繁盛の願いを込め
調理いたしました。
縁起の良い開運料理を慶び重なる三段に華やかに盛り込み、
新年の食卓を豪華に演出します。

おせち料理三段重 全51品(3~4人前)
[21×21×5.5cm]×3段

30,240円(税込) [税別28,000円]

送料・代引き手数料無料

一の重 十五品 二の重 二十品 三の重 十六品

・錦玉子	・鰯西京焼き	・筑波巻き	・海老芋六方煮	・鮭焼き漬け	・蟹甲羅グラチネ	・人参のラベ
・黒豆	・紅白はじかみ	・子持ち鮎甘露煮	・有頭海老旨煮	・鯛照り焼き	・オマール海老のサラダ仕立て	・鴨とオレンジコンフィのテリーヌ
・御多福豆	・海老真丈	・紅鮭昆布巻	・合鴨博多巻	・松笠慈姑	・塩トマト甘納豆	・バーナ貝燻製オイル漬け
・三陸産漬けイクラ	・五色野菜真丈	・紅白鱈	・数の子	・菊土佐煮	・ローストビーフ	・スモークサーモンバラづくり
・栗金団	・焼き帆立	・こはだ栗漬	・青路煮	・梅花人参	・野菜のピクルス	・キャビア
・栗渋皮煮	・柿市松バター	・花蓮根	・鶏松風焼き	・絹さや	・イベリコ豚入りバテアンクルート	・海の幸のマリネ地中海風
・伊勢海老雲丹焼き	・若桃甘露煮	・鮑柔らか煮	・烏賊黄金焼き		・トリュフの香りチキンロースト	・レモン
・鶏味噌漬け焼き					・フィヨルドルビー	・イタリアンパセリ

◆総料理長/佐野 秀之 ◆西洋料理長/新 恵治 ◆日本料理長/沢村 裕規



【祈願したお箸の謹呈】

新潟縣護国神社で祈願した「お箸」をもなく差し上げます。「家内安全」「商売繁盛」「悪疫退散」からお選びください。
「祈願お箸」は、おせち1セットにつき一膳とさせていただきます。

少人数用プレミアムおせち

迎賓館TOKIWA謹製
和・洋二部構成

おせち料理 二段重

【全三十四品】

日本の新年をお祝いするのに欠かせない「おせち」。
新しい年神様(としがみさま)をお迎えする正月は、
炊事をしないという習わしの名残りから、
日持ちの良いメニューが多いです。
そして、いつも家族の為に炊事をしている奥様方に、
正月は休んでもらうという感謝の気持ちも、
このおせちにはあるのです。

おせち料理二段重 全34品(2〜3人前)

[17.5×17.5×5.5cm]×2段

16,200円(税込) [税別15,000円]

送料・代引き手数料無料

一の重 十九品

- | | | |
|-----------|------------|---------|
| ・栗金団 | ・烏賊黄金焼き | ・海老真丈 |
| ・栗渋皮煮 | ・鮑柔らか煮 | ・五色野菜真丈 |
| ・黒豆 | ・花蓮根 | ・筍旨煮 |
| ・柿市松バター | ・ロブスター黄金焼き | ・松笠慈姑 |
| ・若桃甘露煮 | ・紅白はじかみ | ・梅花生参 |
| ・数の子 | ・筑波巻き | ・青蕨煮 |
| ・三陸産漬けイクラ | | |

二の重 十五品

- | | |
|-------------------|------------------|
| ・ローストビーフ | ・ズワイ蟹サラダ風テリーヌ |
| ・野菜のピクルス | ・イベリコ豚入りバテアンクルート |
| ・オマール海老のサラダ仕立て | ・タコのトマト煮込み |
| ・フィヨルドルビー | ・バーナ貝燻製オイル漬け |
| ・人参のラベ | ・スモークサーモンバラづくり |
| ・鴨とオレンジコンフィのテリーヌ | ・海の幸のマリネ地中海風 |
| ・ドライフルーツとナッツのテリーヌ | ・レモン・イタリアンバセリ |

◆総料理長/佐野 秀之 ◆西洋料理長/新 恵治 ◆日本料理長/沢村 裕規



【祈願したお箸の謹呈】

新潟縣腰懸神社で祈願した「お箸」をもれなく差し上げます。「家内安全」「商売繁盛」「悪疫退散」からお選びください。
「祈願お箸」は、おせち1セットにつき一膳とさせていただきます。

大人気! 迎賓館TOKIWA謹製

洋風オードブルおせち



Go To Eatお食事券などもご利用いただけます。
(有効期限にお気をつけください。)

お肉もお魚も、いろいろと
バランスよく食べたい方に。



「定番の和」より「洋」の方が
好みという方に。



お客様の声にお応えしました。

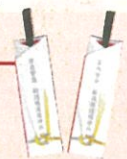
お肉料理も魚料理も食べ応えたっぷりの一段重。
ディシプルシェフ 新 恵治 監修「フレンチおせち」

洋風オードブルおせち一段重
全23品(2~3人前) **21,600円(税込)** [税別20,000円]
送料・代引き手数料無料

- | | | |
|----------------|-------------------|----------------|
| ・ズワイガニサラダ風テリーヌ | ・野菜のピクルス | ・人参のラベ |
| ・カニグルメテリーヌ | ・有頭海老のカクテル | ・スモークサーモンバラづくり |
| ・キッシュロレーヌ | ・合鴨ロース | ・キャビア |
| ・アワビ蒸しソースピストゥー | ・ドライフルーツとナッツのテリーヌ | ・オマール海老のサラダ仕立て |
| ・タコのトマト煮込み | ・トリュフの香りチキンロースト | ・エスカベッシュ |
| ・塩トマト甘納豆 | ・イベリコ豚入りパテアンクルート | ・レモン |
| ・バーナ貝燻製オイル漬け | ・ビーフのテリーヌ | ・イタリアンパセリ |
| ・ローストビーフ | ・海の幸のマリネ地中海風 | |

祈願したお箸の謹呈

新潟縣護国神社で祈願した「お箸」をもれなく差し上げます。
「家内安全」「商売繁盛」「悪疫退散」からお選びください。
「祈願お箸」は、おせち1セットにつき一膳とさせていただきます。



育ち盛りのお子様がいる、
ボリュームが欲しいという方に。



正月だからこそ、普段食べない
本格フレンチを食べてみたい方に。



迎賓館

ときわ

TOKIWA

CRYSTAL VILLA

クリスタルヴィラ

◆お申し込み・お問い合わせ

TEL025-228-2220

お問い合わせ時間/10:00~19:00

〒951-8101 新潟市中央区西船見町5932-300 E-mail info@g-tokiwa.com



Go To Eatお食事券などご利用いただけます。
(有効期限にお気をつけください。)

おひとり様一段重 全23品 (1人前)
[2人前より承ります。]

2人前 **20,520円(税込)**
[税別19,000円]
一人前あたり 10,260円(税込)

3人前
29,808円(税込) [税別27,600円]
一人前あたり 9,936円(税込)

4人前
38,448円(税込) [税別35,600円]
一人前あたり 9,612円(税込)

※5人前以上は一人当たり9,612円(税込)となります。
※送料・代引き手数料無料

おひとり様ごとのおせち重で、和洋のごちそうを心ゆくまでお楽しみください。

“新しい生活様式”に合わせて、取り分けせずに食べられる一人前のおせちをご用意いたしました。
お正月ならではの伝統的な日本料理と、人気のフレンチ料理を織り交ぜた、バラエティ豊かな祝い膳です。

全23品

- | | | | | |
|--------|-------|-------|---------|-----------|
| ・イクラ | ・栗渋皮煮 | ・松笠慈姑 | ・こはだ栗和え | ・ムール貝マリネ |
| ・栗金団 | ・有頭海老 | ・数の子 | ・鮭焼き漬け | ・スモークサーモン |
| ・黒豆 | ・梅花人參 | ・八幡巻 | ・パイ包み焼き | ・シーフードマリネ |
| ・若桃甘露煮 | ・紅白鮭 | ・鶏松風焼 | ・テリーヌ | ・小海老のサラダ |

【おすすめ】
・あわび柔か煮
・鮭柚香西京焼き
・ローストビーフ

◆総料理長/佐野 秀之 ◆西洋料理長/新 恵治 ◆日本料理長/沢村 裕規

【祈願したお箸の謹呈】

新潟縣護国神社で祈願した「お箸」をもれなく差し上げます。
「家内安全」「商売繁盛」「悪疫退散」からお選びください。
「祈願お箸」は、おせち1セットにつき一膳とさせていただきます。



迎賓館
ときわ CRYSTAL VILLA
TOKIWA クリスタルヴィラ

◆お申し込み・お問い合わせ

TEL025-228-2220 お問い合わせ時間/10:00~19:00

〒951-8101 新潟市中央区西船見町5932-300 E-mail info@g-tokiwa.com