

# BANDAI SILVER HOTEL NIIGATA

特選

2025

# おせち

元旦の朝、おめでとの笑顔とともに、お重を開ける喜びは格別のもので。どんな時代にあっても、おせち料理だけは残していきたい。それがわたしたちの小さな想いです。素材を吟味して、丹精込めておつくりするおせち品質には自信があります。



1 特選おせち三段重

全店総数  
**25個**  
限定

本体価格 **25,925円**  
(税込価格27,999円)

[19.5×19.5×5.3cm]×3段  
●特定原材料/えび、かに、小麦、乳成分、卵

巻の重

- ① ロブスターのグラタン、パセリ
- ② キャビア
- ③ パーナ貝のスマーク
- ④ 真蛸梅酢風味

有頭海老

- ⑤ 帆立貝の燻製
- ⑥ 有頭海老
- ⑦ ポークとチキンのパテ
- ⑧ 鴨のバストラム
- ⑨ スモークサーモン、スタッフオリーブ
- ⑩ ローストビーフ、ライブオリーブ

式の重

- ⑪ 鰹蓮根巻
- ⑫ 椎茸真丈揚げ
- ⑬ 鳥賊の黄金焼
- ⑭ 海老のポテト巻
- ⑮ 煮し鮓、パセリ
- ⑯ クラゲの冷製
- ⑰ 海老のチリソース
- ⑱ ローストポーク
- ⑲ 豚肉の旨煮
- ⑳ 椎茸の旨煮

参の重

- ㉑ 海老真丈揚げ
- ㉒ 焼き竹の子
- ㉓ 数の子
- ㉔ 若桃のピクルス
- ㉕ 鮭の塩焼
- ㉖ イクラ醤油漬、金箔
- ㉗ 小鯛焼
- ㉘ 金柑蜜煮
- ㉙ 黒豆蜜煮、紅白千代呂木、金箔
- ㉚ 栗甘露煮、きんとん
- ㉛ 鮭の昆布巻
- ㉜ 伊達巻
- ㉝ 飾り…祝い水引き



2 特選おせち二段重

全店総数  
**25個**  
限定

本体価格 **16,667円**  
(税込価格18,000円)

[19.5×19.5×5.6cm]×2段  
●特定原材料/えび、かに、小麦、乳成分、卵

巻の重

- ① 真蛸梅酢風味
- ② 黒豆蜜煮
- ③ パーナ貝のスマーク
- ④ 有頭海老
- ⑤ 蟹爪風フライ
- ⑥ 鮭の塩焼
- ⑦ 香帆立飯
- ⑧ ポークとチキンのパテ
- ⑨ ローストポーク、ライブオリーブ、スタッフオリーブ
- ⑩ 飾り…祝い水引き

式の重

- ⑪ 伊達巻
- ⑫ 豚肉の旨煮
- ⑬ 海老真丈揚げ
- ⑭ 栗甘露煮、きんとん
- ⑮ イクラ醤油漬、金箔
- ⑯ 鰹蓮根巻
- ⑰ 鳥賊の松笠白焼
- ⑱ 鮭の昆布巻
- ⑲ 焼き竹の子
- ⑳ 数の子
- ㉑ 若桃のピクルス



3 新潟おせち銀鈴二段重

全店総数  
**7個**  
限定

本体価格 **29,630円**  
(税込価格32,000円)

[22.5×22.5×5.7cm]×2段  
●特定原材料/えび、小麦、乳成分、卵

限定数に達したため  
ご予約受付を  
終了いたしました。  
たくさんのご予約を  
ありがとうございます。

巻の重

- ① 伊達巻
- ② 山北塩漬イクラ、金箔
- ③ 新発田牛ロースト
- ④ 新発田産のど黒越後味噌漬焼き
- ⑤ 安田温泉ゆたからサーモンの山椒マリネ
- ⑥ 安田温泉ゆたからサーモンの山椒マリネ
- ⑦ 新発田産赤ナマコ酢
- ⑧ 粟田瓜とラディッシュ
- ⑨ 佐渡産一番塩、佐渡産産の薑白線揚げ
- ⑩ 江南区二本木の原木椎茸裏白、味がね無ラディッシュ、牛蒡、さやいんげん
- ⑪ 五泉産里芋、五泉産蓮根、京くれない梅人參、鰯からか煮、絹さや
- ⑫ 越の鶏つくね、五泉産苧蓆、柔肌葱、木の芽
- ⑬ 松浜産黒バイ貝酒蒸し
- ⑭ 佐渡産鮑磯煮
- ⑮ 村上産鮭酒浸し
- ⑯ 西區黒豆糖煮
- ⑰ 紅白千代呂木
- ⑱ 飾り…祝い羽根、祝い水引き、南天の葉



4 中華おせち二段重

全店総数  
**7個**  
限定

本体価格 **20,370円**  
(税込価格21,999円)

[28.0×28.0×4.9cm]×2段  
●特定原材料/えび、かに、小麦、乳成分、卵、くるみ

限定数に達したため  
ご予約受付を  
終了いたしました。  
たくさんのご予約を  
ありがとうございます。

巻の重

- ① 有頭海老の長寿煮
- ② 蝦夷鮑の柔らかかきし
- ③ クラゲの甘酢
- ④ レモン風味
- ⑤ 生搾菜
- ⑥ 鰻詰(中国ソーセージ)
- ⑦ 牛肉の牛蒡巻
- ⑧ 四川山椒風味
- ⑨ 胡瓜の甘酢
- ⑩ 竹の子の旨煮
- ⑪ サーモン錦糸巻
- ⑫ 帆立貝の香港XO醤風味
- ⑬ スモーク豚舌のヒリ辛仕上げ
- ⑭ 三色野菜の鶏肉巻旨煮
- ⑮ 広東焼
- ⑯ 海鮮湯葉巻
- ⑰ 合鴨スモーク
- ⑱ 飾り…祝い水引き

式の重

- ① 大きな海老のチリソース
- ② 胡麻団子の甘味揚げ
- ③ 海鮮錦糸焼売
- ④ 盛り蟹の飾り甲羅揚げ
- ⑤ 豚肉の米粉まぶし
- ⑥ 蓮の葉包み蒸し
- ⑦ いかのすり身黒酢風味ソース
- ⑧ 腐竹(乾焼湯葉)豆板醤煮
- ⑨ 蟹爪の海鮮すり揚げ
- ⑩ クルミの蜜煮揚げ
- ⑪ 飾り…福飾り



5 特選味ごのみ

全店総数  
**70個**  
限定

本体価格 **13,889円**  
(税込価格15,000円)

[28.0×28.0×5.0cm]  
●特定原材料/えび、小麦、乳成分、卵

- ① 鶏の三色巻
- ② ローストポーク
- ③ スモークサーモン
- ④ イクラ添え、ライブオリーブ、スタッフオリーブ
- ⑤ サーモンローファイ
- ⑥ 伊達巻
- ⑦ 黒豆蜜煮、紅白千代呂木、金箔
- ⑧ ニラ線頭
- ⑨ クラゲの冷製
- ⑩ 帆立貝の燻製
- ⑪ 有頭海老
- ⑫ 焼き竹の子
- ⑬ 金柑蜜煮
- ⑭ 鰹蓮根巻
- ⑮ パーナ貝のスマーク
- ⑯ 海老のチリソース
- ⑰ 鳥賊の黄金焼
- ⑱ 鴨のバストラム
- ⑲ 若桃のピクルス
- ⑳ 栗甘露煮、きんとん
- ㉑ 海老真丈揚げ
- ㉒ 飾り…南天の葉

万代シルバーホテル デュオセレッツ おせち

ご予約開始日 2024年 11月1日(金)~

ご予約締切日 2024年 12月22日(日)

お渡し日 2024年 12月31日(火)のみ

お支払い方法  
お支払いは、「ご予約時」か「商品お渡し日」のみ

ご予約受付特典  
ご来店  
ご予約時に、  
金額に関係なく  
前払いの  
イチコカード  
会員様に限り

ご了承くださいませ

- 受付店でのお渡しになります。
- ご予約の品をお受け取りの際は、必ずご予約伝票をご持参ください。
- 他のポイントサービスクーポンとの併用は出来ません。

イチコカードポイント

5倍進呈

ご予約・商品のお渡しは  
サービスカウンターにて承っております。

商品のお渡しは、お申し込み店舗にて  
午後5時までにお願ひします。

※お支払い時にはイチコポイントカードを  
忘れずにお持ちください。

和・洋・中の各料理長が  
厳選に厳選を重ね  
熟練の技とおもてなしの  
心を込めた  
新年に笑顔を届け心躍る  
おせちです

中華  
式の重

紅茶鴨スモーク、味付け中華、海老旨煮、  
あかにし貝生姜串、黒パイ貝、中華サラダ、  
スモーク帆立、ホテルイカ煙製、山クラゲ、  
桃シロップ漬、一口とこぶし、花大根、鰻詰め、  
法蓮草巻、胡桃の鮎炊、花餅、焼豚、  
中華クラゲ、海老のチリソース

洋食  
参の重



洋食  
参の重

ポークパストラミスライス、紫芋のパイ包み、  
カスタード葛饅頭、干し柿のホワイトチョコ包み、  
杏のシロップ煮、ミニトマトの赤ワイン煮、  
カンパルチーズ、生ハム、  
奥美濃古の地鶏ハム、帆立貝の香草テリーヌ、  
ベーコンと法蓮草のチーズキッシュ、  
タコのバジルマリネ、スモークサーモン、  
帆立貝の柚子マリネ、パナ貝のオイル漬、  
豚タンのペッパーロースト、  
国産牛モモのローストビーフ、  
三種のドライフルーツ串

中華  
式の重



和食  
売の重

ロブスター祝い盛、味付け数の子、  
イクラ醤油漬、鴨門きんとん、  
栗波皮煮、黒豆、花餅紅梅、タコ旨煮、  
牛八幡巻、銀鮭味噌漬焼、  
伊達巻、紅白蒲鉾、つぶ貝山葵漬、  
彩り巻、練昆布巻

和食  
売の重

デュオ・セレッソ  
**6 特選**  
こだわり  
お重  
レジーナキャラメルチーズケーキ付  
紙重箱【桐】6.5寸  
(外径/206×206×65mm)

本体  
価格 **30,556円**  
(税込価格33,000円)

●特定原材料/小麦、卵、えび、くらみ

こだわり厳選食材

- 1 ロブスター本来の風味、旨味、食感を賢くに味わえる特別な逸品
- 2 フチフチの食感と絶妙な塩加減による濃厚で芳醇な味わいが口の中に広がります
- 3 身が「キュッと」と締まった天然「とこぶし」を時間をかけ、丁寧に蒸した上品な味わい
- 4 厳選した豚肩ロースを秘伝の特製たれにじっくり漬け込んだ、やみつき的美味しさ
- 5 特製仕立てのまろやか「あんず」ホワイトチョコ入りの「干し柿」  
赤ワインで煮込んだ「ミニトマト」

伝統の技と彩り豊かな食材一つ一つが  
丁寧に仕上げられた目どりと心が  
美味しい至極の逸品です

魚介  
式の重

魚介  
式の重

銀鮭の味噌漬、梅酢蛸、あかにし貝生姜串、  
蛸柔らか煮、スモークサーモン、  
海老市松ロール、パナ貝オイル漬け、  
青ざーサイ、海老市松串、中華クラゲ、  
胡桃鮎炊、海老のチリソース、  
烏賊の中華和え、漁火紅葉漬

肉料理  
参の重

イベリコ豚のペッパーロール、ミートローフ、  
南瓜のキッシュ、アンデスポークパストラミ、  
若鶏の砂肝焼き、鴨のスモーク、ローストビーフ、  
プロシュート、豚タンペッパー、カンパルチーズ、  
チーズタルト、柿餅、抹茶水饅頭、抹茶おはぎ

肉料理  
参の重



伝統  
売の重

伝統  
売の重

紅白蒲鉾、紅鮭昆布巻、  
海老旨煮、イクラ醤油漬、  
烏賊黄金焼、胡麻ボテト紅はるか、  
味付け数の子、黒パイ旨煮、  
伊達巻、黒豆と金箔、  
こはだかぶら漬、  
安納子きんとんと栗甘露煮、  
京なます、鱧高菜巻、  
白身魚の錦糸巻

こだわり厳選食材

- 1 香り高い昆布で紅鮭を丁寧に巻き上げた、お正月になくはない郷土の味
- 2 厳選した芋と栗を丁寧に練り上げた、食材本来の旨味を堪能いただけます
- 3 旨味のある黒豆を使用し、豊かな香りと艶やかでおいしい狸めきを放つ
- 4 こだわりの調理方法で肉の旨みを閉じ込め、しっとりとした見た目美しいローストビーフ
- 5 長寿への願いを込め、鮮やかな朱色でおせち料理を彩る伝統の仕上げ

デュオ・セレッソ  
**7 謹製**  
三段重  
レジーナキャラメルチーズケーキ付  
和紙洋紙重 6.5寸  
(外径/206×206×56mm)

本体  
価格 **20,371円**  
(税込価格22,000円)

●特定原材料/小麦、卵、乳成分、えび、くらみ