

BANDAI SILVER HOTEL
NIIGATA

特選

2027

おせち

1 特選おせち三段重

数量
限定

本体
価格 29,630円

(税込価格32,000円)

[縦19.5×横19.5×高さ5.3cm]×3段

●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

壹の重

ロブスターのグラタン、バセリ
キャビア
ポークとチキンのパテ
ローストビーフ、ライブオリーブ
ホワイトパストラミ
クラゲの冷製
真蛸梅酢風味
海老のチリソース
帆立貝の燻製
有頭海老

貳の重

豚肉の旨煮
椎茸の旨煮
ローストポーク
海老のポテト巻
スモークサーモン イクラ添え、スタッフドオリーブ
蒸し鮑、バセリ
烏賊の黄金焼
鴨のバストラミ
鰻玉子巻
笹ヨモギ餅
蟹のグルメテリーヌ

参の重

鯛と蓮根のグリーン巻
黒豆蜜煮、小梅甘露煮、金箔
焼き竹の子
数の子
金柑蜜煮
鮭の塩焼
イクラ醤油漬、金箔
焼栗甘露煮、手毬餅
海老真丈、手毬餅
伊達巻
鮭の昆布巻
若桃のピクルス
※飾り…祝い水引き

元旦の朝、
おめでとうの笑顔とともに、
お重を開ける喜びは
格別のものです。
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。

2 特選おせち二段重

貳の重

黒豆蜜煮、
小梅甘露煮、金箔
有頭海老
手毬餅
鮭の塩焼
スモークサーモン
イクラ添え、
ライブオリーブ、
スタッフドオリーブ
イクラ醤油漬、金箔
烏賊の黄金焼
鴨のバストラミ
鰻玉子巻
海老のポテト巻
伊達巻
※飾り…南天の葉

本体
価格 20,371円

(税込価格22,000円)

[縦19.5×横19.5×高さ5.6cm]×2段

●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

数量
限定

壹の重

真蛸梅酢風味
金柑蜜煮
ロブスターのグラタン、スタッフドオリーブ、バセリ
蟹爪風フライ
海老のチリソース

焼栗甘露煮、手毬餅
ローストポーク
蟹のグルメテリーヌ
焼き竹の子
数の子
鮭の昆布巻
若桃のピクルス
※飾り…祝い水引き

3 新潟おせち銀鈴二段重

貳の重

二本木産栗白椎茸の地蛤真丈、
紅心大根
牛蒡／五泉産里芋、
蓮根、梅人蔘、味黄金無
蛸柔らか煮／佐渡産バイ貝酒蒸し
越の鶏つくね、
五泉産鰯、柔肌葱
黒崎地区の黒豆糖煮、
紅白千代呂木
佐渡産鮑燻煮／村上産鮭酒浸し

本体
価格 35,186円

(税込価格38,000円)

[縦22.4×横22.4×高さ7.9cm]×2段

●特定原材料／えび、かに、小麦、卵、乳成分

数量
限定

壹の重

南蛮海老真丈揚げ、佐渡産一番塩鮑
佐渡産路の臺白扇揚げ／北海道産塩イクラ
伊達巻、佐渡産銀鮭越後味噌漬焼き
新発田牛ロースト／佐渡産赤ナマコ酢
新潟県産のど黒越後味噌漬焼き
安田温泉ゆたからサーモンのマリネ

4 中華おせち二段重

貳の重

大きな海老のチリソース
胡桃の蜜煮
海鮮の甲羅詰め
海鮮すり身サクサク揚げ
胡麻団子の甘味揚げ
たたき牛蒡腐乳(酸豆腐)風味
牛肉の牛蒡巻 四川山椒風味
蟹爪の海鮮すり身広東揚げ
海老の湯葉如意巻
鰻詰(中国ソーセージ)
烏賊すり身団子の鎮江黒酢風味
※飾り…福飾り

本体
価格 23,149円

(税込価格25,000円)

[直径28.0×高さ4.9cm]×2段

●特定原材料／えび、かに、くろみ、小麦卵、乳成分、落花生

数量
限定

壹の重

有頭海老の長寿煮／錦糸焼売
蓮根旨煮／豚肉柔らか煮
白身魚の鮮やかグリーン巻

鮑の柔らか煮し
帆立貝の香港XO醤風味
クラゲの甘酢 レモン風味
胡瓜の甘酢
合鴨スモーク

スモーク豚舌のピリ辛仕上げ
三色野菜の鶏肉巻旨煮
海老並焼餃子
※飾り…祝い水引き

5 特選味ごのみ

数量
限定

スモークサーモン イクラ添え、
ライブオリーブ、スタッフドオリーブ
栗甘露煮、きんとん
海老のチリソース
鴨のバストラミ
烏賊の黄金焼
ホワイトパストラミ
笹ヨモギ餅
※飾り…南天の葉

本体
価格 14,815円

(税込価格16,000円)

[縦28.0×横28.0×高さ5.0cm]

●特定原材料／えび、かに、くろみ、小麦、卵、乳成分

鶏の三色巻
金柑蜜煮
ローストポーク
蟹のグルメテリーヌ
伊達巻
真蛸梅酢風味
若桃のピクルス
有頭海老
焼き竹の子
鰻玉子巻
黒豆蜜煮、小梅甘露煮、金箔
クラゲの冷製
海老真丈

おせち

万代シルバーホテル

デュオセレッツ

ホテルイタリア軒

ご予約開始日

2026年11月1日(日)～

ご予約締切日

2026年12月22日(火)

お渡し日

2026年12月31日(木)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

※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。

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。

イチコカード
ポイント

5倍
進呈

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。

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。

愛・咲き集う
DÚO CEREZO
デュオ・セレッソ

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
新年に笑顔をお届け心躍るおせちです

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と口と心が
美味しい至極の逸品です

中華
参の重

洋食
参の重

和食
参の重

和食
参の重

ロブスター祝い盛
味付け数の子
イクラ醤油漬／鳴門きんとん
栗皮煮／黒豆／花餅紅梅
花餅もも／タコ旨煮／豚肉二色巻
銀鮭味噌漬焼
伊達巻／紅白蒲鉾
天然海老のサラダ
穴子大葉巻／鰻昆布巻

アンデスポークパストラミ／林檎と紫芋のパイ包み
カスタード葛餅頭
干し柿のホワイトチョコ包み／金柑シロップ漬け
ミニトマトの赤ワイン煮／カンパネールチーズ／生ハム
彩鶏ガランティヌ／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／ムール貝燻製オイル漬け
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
三種のミニフルーツ串

中華
参の重

レジーナ特製
キャラメルチーズケーキ付

デュオ・セレッソ
6 特選
こだわりの
お重
本体価格 **30,556円**
(税込価格33,000円)
紙重箱【桐】6.5寸 (外径/206×206×65mm)
●特定原材料/小麦、乳成分、えび、かに、卵、くるみ

肉料理
参の重

魚介
参の重

伝統
参の重

魚介
参の重

伝統
参の重

レジーナ特製
キャラメルチーズケーキ付

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
安納芋きんとんと栗甘露煮
京なます／鰻高菜巻
白身魚の錦糸巻

肉料理
参の重

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

デュオ・セレッソ
7 謹製
三段重
本体価格 **21,297円**
(税込価格23,000円)
和紙洋紙重 6.5寸 (外径/206×206×56mm)
●特定原材料/小麦、乳成分、えび、卵、くるみ

The Italia Ken
ホテル イタリア軒

厳選素材を
一折に詰め合わせた
少人数で味わう
贅沢なおせち。

8 ホテルイタリア軒
一段重「福扇 ふうせん」
1～2人前 [20.5×20.5×5.5cm (1段あたり)]
本体価格 **14,000円**
(税込価格15,120円)
●特定原材料/えび、小麦、卵、乳成分

素材の旨みを
引き出した
上品な逸品。
こだわりの
和洋二段重。

9 ホテルイタリア軒
二段重「銀扇 ぎんせん」
2～3人前 [20.5×20.5×5.5cm (1段あたり)]
本体価格 **23,000円**
(税込価格24,840円)
●特定原材料/えび、小麦、卵、乳成分

白鴨ロース
たこバジルソース
黒毛和牛赤ワイン煮
ローストビーフ
桜海老の紅白なます
海老とセロリのマスタードソース
キャロットラペ
ミートローフのバイ包
かぼちゃテリーヌ
枝豆テリーヌ

10 ホテルイタリア軒
三段重「金扇 ぎんせん」
4～5人前 [22×22×5.5cm (1段あたり)]
本体価格 **37,000円**
(税込価格39,960円)
●特定原材料/えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳成分、カシューナッツ

参の重

数の子／丹波黒豆煮
有頭海老煮
天然ぶりの照焼
あわび煮
柚子とかにの紅白なます
竹の子煮／椎茸煮
田作り
鰻の南蛮漬
蓮根と鶏とくるみの和風和え
手巻餅

参の重

黒毛和牛赤ワイン煮
黒毛和牛ローストビーフ
白鴨ロース
海老オーロラソース
たこバジルソース
ミートローフのバイ包
紅鮭スモークサーモンのマリネ
キャロットラペ

参の重

広東風チャーシュー
くらげの酢の物(白ごまのせ)
豚肉の黒酢あんかけ
帆立チリソース
海老団子中華あんかけ
カシューナッツ揚げ
海老といかのXO醤ソース
搾菜／かに爪フライ