

ご予約受付期間
08.01 土 - 12.15 火

お届け日
12.30 水

クール便でお届けいたします。配達時間の指定は承りかねます。

早期ご予約特典
10.31 土 までにご予約いただいたお客様限定で特別価格でご提供

5%OFF

三段重 通常価格 ~~¥53,000~~ ▶ 割引価格 ¥50,300

二段重 通常価格 ~~¥39,000~~ ▶ 割引価格 ¥37,050

与段重 通常価格 ~~¥23,000~~ ▶ 割引価格 ¥21,850

One Harmony 会員特典

三段重購入で 400 POINT 進呈

二段重購入で 300 POINT 進呈

与段重購入で 150 POINT 進呈

 ホテル日航熊本

〒860-8536 熊本市中央区上通町2-1

ご予約・お問い合わせ 096-211-1184 (イベント係)

nikko-kumamoto.co.jp

 ホテル日航熊本



ホテル日航熊本
おせち
二〇二七

九州各地から
選びぬいた厳選食材で作った
おせちだから味わえる
こだわりの逸品を贅沢に
詰め合わせました。

くまもとの
りんどうポークと
芝海老の湯葉巻き

南関町
南関揚げの
八幡巻き

大分県杵築町
太白醤油と山椒和え
宇佐市駅館川
天然すじ青のりの香り

椎茸の桜島どり
つくね詰め
バルサミコ風味

球磨村産
日本鹿の
四川風肉団子

砂肝の
コンフィ

肥後あそび豚の
ジャンボン・
ド・パリ

博多地どり
レバームース

※
「農事功労章シユヴァリエ」の受章経験を持つ
総料理長・中野省吾が監修する

三種類のおせちをご用意しました。

地元熊本をはじめ九州各地へ赴き、

自らが認めた食材で仕上げた料理の数々。

素材の持ち味を存分に引き出したオリジナルレシピは、

試行錯誤を重ねてひたむきに追い求めた美味しさです。

伝統的な縁起物の料理と、

ホテル日航熊本ならではの華やかなエッセンスを加えた、

ほかでは出会えない一品が食卓を彩ります。

大切な人たちが一堂に会する特別な日に、

皆様の幸せを願って創出したワンランク上の

おせちをご堪能ください。

※農事功労章

フランス共和国農事水産省より、フランスの
食文化普及に功績があった人に授与する勲章



※写真はイメージです

¥53,000 / 消費税込

9寸/縦25.9cm 横32.4cm × 3段

ご家族が一堂に会するお正月に
ふさわしい絢爛豪華なおせち

海の幸・山の幸をふんだんに取り入れ、多彩な内容をお楽しみいただける三段重。
鰻のフリットマリネ耶馬溪梅酢風味や博多地どりレバームースなどホテルレシピの
メニューとともに、お正月に欠かせない定番の美味を多く取り入れています。

◆ 壺之重

①国産黒豆 ②西原村産シルクスweetきんとん ③国産タイガーマロン ④日田名産鮎甘露煮 ⑤柚子なます ⑥いくら醤油漬 ⑦白バイ貝炙り ⑧紅白かまぼこ ⑨味付け数の子 ⑩松前漬 ⑪サーモントラウト西京焼 ⑫いか短冊白焼きうにソース ⑬小鯛ささ燻 ⑭はすの芽梅酢 ⑮九州産生姜ちりめん ⑯海老の旨煮 ⑰長崎杉蒲カマリヌ(ほうれん草&柚子) ⑱長崎杉蒲だて焼き ⑲南関町南関あげの八幡巻き ⑳合鴨コース ㉑大分県杵築鰻 太白醤油と山椒和え 宇佐市駅館川 天然すじ青のりの香り ㉒阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鰻のスマーク ㉓水上村特産銘肴もろみ豆腐 ㉔ちょろぎの梅漬 ㉕中華飯だこ ㉖南阿蘇産さつまいも きみまるこの大学いも ㉗田づくり煮

◆ 式之重

①上天草産出世魚(こはだ)の酢漬 ②唐揚げレモン漬 ③帆立明太和え ④カニ爪冷製オーロラ ⑤カニ爪冷静マヨネーズ ⑥ロマネスコカリフラワーバジルソース和え ⑦佐賀県嬉野市 森うなぎ屋 鰻蒲焼 ⑧国産ぶりの照り焼き ⑨鮑割烹煮 ⑩子持昆布山海和え ⑪牛タンロースト ⑫タコのバジルソース ⑬海老マヨフリッター ⑭ピリ辛胡瓜 ⑮天草産いのししのソフトサラミ ⑯みつせ鳥スモークブレスト ⑰くまもとのりんどうポークと芝海老の湯葉巻き ⑱九州産鰻の肝旨煮 ⑲甘鯛の白子蒸し ㉑肥後あそび豚のジャンボン・ド・バリ ㉒博多地どりレバームース ㉓アスパラサーモンサラダ ㉔熊本県一口辛子蓮根 ㉕球磨村産日本鹿の四川風肉団子 ㉖長崎杉蒲血うどんかんぼこ ㉗パテ・ド・カンパーニュ ㉘砂ぎものコンフィ

◆ 参之重

①内田農場阿蘇コシヒカリのリ・オ・レ南阿蘇山ノ苺とルバーブのピュレ ②中華風焼き帆立 ③いかとサーモンの日向夏マリネ ④胡桃の飴炊き ⑤宮崎県産金柑のコンポートバニラ風味 ⑥ストロベリーダイス ⑦和牛ローストビーフ ⑧はかた地どりソーセージ ⑨ドライトマト赤ワイン煮 ⑩オマール海老の燻製 ⑪プチブリ海老サラダ ⑫ロマネスコカリフラワーバジルソース和え ⑬東坡肉(トンボウロウ) ⑭筑前煮 ⑮椎茸の桜島どりつくね詰めバルサミコ風味 ⑯阿蘇高森町 村上養魚場 山女魚のエスカベッシュ ⑰ちょろぎの梅漬 ⑱ビーフシチューパイ焼き ⑲牛ホホ肉のゼリー寄せ赤ワイン ㉑ショコラテリーヌ ㉒干柿ホワイトチョコ ㉓クリームチーズベーコン ㉔柿博多



香り高い佐賀海苔一流浜をご用意しました。
お好みのお料理を海苔で包み、素材の美味しさと豊かな
風味をお楽しみいただけます。



二段重

¥39,000 / 消費税込

9寸/縦25.9cm 横32.4cm × 2段

肥後あそび豚や宮崎県産金柑など、熊本をはじめ、九州各地の食材を中心にメニューを構成したこだわりの二段重。個性豊かな九州の味を存分にお楽しみいただけます。



香り高い佐賀海苔一流浜をご用意しました。
お好みのお料理を海苔で包み、素材の美味しさと豊かな風味をお楽しみいただけます。

地元熊本産を中心に九州各地の
食材を使用した「九州おせち」

◆ 壺之重

①博多地どりレバームース ②宮崎県産金柑のコンポートバニラ風味 ③ストロベリーダイス ④南阿蘇産さつまいも きみまるこの大学いも ⑤柿博多 ⑥牛ホホ肉のゼリー寄せ赤ワイン ⑦海老マヨフリッター ⑧長崎杉蒲カマリヌ(ほうれん草&柚子、人参&オレガノ) ⑨椎茸の桜島どりつくね詰めバルサミコ風味 ⑩ロブスターといかの辛子明太子和え ⑪いかとサーモンの日向夏マリネ ⑫アスパラサーモンサラダ ⑬ブチブリ海老サラダ ⑭千枚大根のブルーベリー漬 ⑮上天草産出世魚(こはだ)の酢漬 ⑯中華飯だこ ⑰牛タンロースト ⑱水上村特産銘肴もろみ豆腐 ⑲ちよろぎの梅漬 ⑳パテ・ド・カンパーニュ ㉑長崎杉蒲皿うどんかんぼこ ㉒東坡肉(トンボウロウ) ㉓肥後あそび豚のジャンボン・ド・パリ

◆ 式之重

①阿蘇高森町 村上養魚場 山女魚のエスカベッシュ ②紅白なます ③いくら醤油漬 ④西原村産シルクスイートきんとん ⑤国産タイガーマロン ⑥国産黒豆 ⑦球磨村産日本鹿の四川風肉団子 ⑧穴子八幡巻 ⑨日田特産鮎甘露煮 ⑩紅白かまぼこ ⑪九州産 生姜ちりめん ⑫天草産いのししのソフトサラミ ⑬長崎杉蒲だて焼き ⑭南関町南関あげの八幡巻き ⑮サーモントラウト西京焼 ⑯国産ごぼうの胡麻和え ⑰胡桃の飴炊き ⑱海老の旨味 ⑲和牛ローストビーフ ⑳味付け数の子 ㉑松前漬 ㉒ピリ辛胡瓜 ㉓阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鱈のスモーク ㉔白バイ貝炙り ㉕大分県杵築産 太白醤油と山椒和え 宇佐市駅館川 天然すじ青のりの香り ㉖いか短冊白焼きうにソース

※写真はイメージです

¥23,000 / 消費税込

5寸/縦14.0cm 横14.0cm × 4段

厳選した36品のメニューを
詰め合わせた少人数向けの
贅沢なおせち

お二人様でお楽しみいただけるバラエティに富んだミニ与段重。
奥阿蘇鱈のスモーク、球磨村産日本鹿の四川風肉団子など、ホテル
レシビのメニューもしっかりと詰まった充実の与段重です。

壺之重

①球磨村産日本鹿の四川風肉団子 ②ロマネスコカリフラワーバジルソース
和え ③松前漬 ④ピリ辛胡瓜 ⑤宮崎県産金柑のコンポートバニラ風味 ⑥ス
トロベリーダイス ⑦中華飯だこ ⑧穴子八幡巻 ⑨中華風焼き帆立 ⑩胡桃の
飴炊き

式之重

①肥後あそび豚のジャンボン・ド・バリ ②阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇
鱈のスモーク ③さくらんぼグラッセ ④クリームチーズベーコン ⑤パテ・ド
カンパーニュ ⑥海老マヨフリッター ⑦ロマネスコカリフラワーバジルソー
スと和え ⑧ローストビーフ

参之重

①国産タイガーマロン ②西原村産シルクスイートきんとん ③国産黒豆 ④
伊達巻 ⑤合鴨ロースト ⑥海老の旨煮 ⑦味付け数の子 ⑧梅花れんこん ⑨
いくら醤油漬

与之重

①東坡肉(トンボウロウ) ②柿博多 ③ショコラテリーヌ ④筑前煮 ⑤九
州産生姜ちりめん ⑥いか短冊白焼きうにソース ⑦紅白かまぼこ ⑧かに
風味土佐漬 ⑨上天草産出世魚(こはだ)の酢漬け

与段重



総料理長監修の 絶品おせち。

和魂洋才
地域の風土と歴史、文化をおせち料理に表現する。
九州ならではの「おせち料理」を作ることに取り組んでいます。
おせち料理の歴史と食材や料理の由来を上手く取り入れ、さまざまな縁起を担ぐ伝統文化を継承していく。
『和魂』とは日本文化の真髄。
また、海外の洗練された料理と革新的な調理技術を駆使する。
『洋才』二つの食文化のバランスを図り『和魂洋才』をテーマにおせち料理を創り上げました。

ホテル日航熊本総料理長
中野省吾
SEIGO NAKANO

ホテルならではのレシピで作り上げた料理や縁起物である伝統的な料理を詰め合わせた新年を迎えるにふさわしい華やかなおせちです。

一年に一度しか味わえないホテル日航熊本の、どこか懐かしい記憶が蘇るおせち料理。それはまるで、古き良き伝統を守りつつ総料理長・中野が織りなす革新的なオリジナルレシピが詰まった“ときめくホテル”の宝箱です。清らかな水と豊かな自然に恵まれた熊本や九州各地から厳選した食材を中心に、解凍しても美味しくお召し上がりいただけるよう計算された多彩な料理がそろいます。新たな年の幕開けを祝う皆様の特別なひとときがより一層ときめきますように。

ホテル日航熊本は、環境に配慮し、地域とのつながりを意識した「おいしい」「たのしい」を運ぶおせち料理を目指しながらサステナビリティに取り組んでまいります。

保存料・添加物を極力抑えた冷凍製法で作っています。

※HACCPシステムに基づき品質保証体制を構築し徹底された衛生管理の工場で製造されているので安心してお召し上がりいただけます。

ご予約方法 RESERVATION

1 ご来館（受付時間 11:00～18:00） 6階 ブライダルサロンにてご予約ください。

2 お電話（受付時間 10:00～18:00）お電話にてご予約の場合は、下記電話番号におかけいただき、商品名をお伝えください。

☎096-211-1184 ホテル日航熊本 イベント係 ※お問い合わせの場合も、左記電話番号にご連絡ください。

3 公式サイト 当ホテル公式サイトからのご予約も可能です。手続きやお支払いもスムーズなおすすです。公式サイトからご予約いただいた場合、クレジットカードによるオンライン決済が可能です。

nikko-kumamoto.co.jp  ホテル日航熊本



クレジットカードによるオンライン決済は3Dセキュア（本人認証サービス）へのご登録をお願いします。
VISA / MASTER / JCB / AMEX / Dinersの国際ブランドが3Dセキュアに対応しています。

お支払い方法 PAYMENT

1 ご来館（受付時間 11:00～18:00） 6階 ブライダルサロンにて、現金またはクレジットカードでお支払いください。

2 銀行振込 入金のご案内をさせていただきますので、下記口座にご指定の金額をお振込みください。

肥後銀行 水道町支店 普通/2537612 名義 くまもと新世紀株式会社

※支払者と申込者が異なる場合は、必ず申込者のお名前も添えてご入金ください。

※振込手数料は、お客様負担をお願いします。

3 コンビニ決済 払込取扱票を郵送いたしますので、提携コンビニでお支払いください。

お届け方法 DELIVERY

ヤマト運輸の「クール宅急便」にて、自宅などのご指定の住所への配送となりますので、お受け取りをお願いします。



クール宅急便

12月30日到着での発送になりますが、配達時間指定は承りかねますので、あらかじめご了承ください。

※小笠原諸島、伊豆諸島への配送は対応しておりません。

※天候や交通事情により、お届け時間に遅れが生じる場合がございます。

お召し上がり方法 HOW TO EAT

約24時間解凍（5～10℃の室内で約24時間の解凍で食べごろです）

ご
注
意

※諸事情により、メニューの内容や食材産地、重箱サイズ等が多少変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。※商品の性質上、ご予約後のお取替え・キャンセル・返品はご容赦願います。※賞味期限/冷凍状態で2027年1月31日（日）、解凍後はお早目にお召し上がりください。



ホテル日航熊本

860-8536 熊本市中央区上通町2-1
nikko-kumamoto.co.jp

ご予約・お問い合わせ

☎096-211-1184（イベント係）

