

ご予約受付期間
09.01 回 - 12.15 回

お届け日

12.30 月

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 日 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 ~~¥50,000~~ ▶ 割引価格 ¥47,500

二段重 通常価格 ~~¥38,000~~ ▶ 割引価格 ¥36,100

与段重 通常価格 ~~¥22,000~~ ▶ 割引価格 ¥20,900

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



おせち
ニ〇二五
ホテル日航熊本

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。

※「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行き、
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



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



椎茸の桜島どり
つくね詰め
バルサミコ風味



砂肝の
コンフィ

球磨村産
日本鹿の
四川風肉団子



鱧のフリット
マリネ
耶馬溪梅酢風味



肥後あそび豚の
ジャンボン・
ド・パリ

博多地どり
レバーのパテ
キャラメル風味



¥50,000 / 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。
鱧のフリットマリネ耶馬溪梅酢風味や博多地どりレバーのパテキャラメル風味
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。

◆ 壹之重

- ①水上村特産銘肴もろみ豆腐 ②ちよろぎの梅漬け ③中華飯だこ ④いくら醤油漬 ⑤紅白なます
- ⑥日田名産鮎甘露煮 ⑦大分県ふりといかのりゅうきゅう ⑧キングサーモン西京焼 ⑨いか短冊
- 白焼きうにソース ⑩紅白かまぼこ ⑪数の子白醤油風味 ⑫松前漬 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 ⑰四季野菜のテリーヌ ⑱伊達巻 ⑲南関町南関あげの八幡巻き
- ⑳合鴨しょうゆ煮 ㉑抹茶餅 ㉒わらび餅 ㉓西原村産シルクスweetきんとん ㉔国産タイガーマロン
- ㉕国産黒豆 ㉖鱧のフリットマリネ耶馬溪梅酢風味 ㉗阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鱧のスモーク
- ㉘田づくり煮

◆ 貳之重

- ①帆立明太和え ②金柑パイ包み ③タンドリーチキン ④ドライマト赤ワイン煮 ⑤カニ爪冷製
- オーロラ ⑥カニ爪冷製マヨネーズ ⑦ロマネスコカリフラワーバジルソース和え ⑧クリーム
- チーズベーコン ⑨長崎県産ぶりの照り焼き ⑩鮑割煮 ⑪子持昆布山海和え ⑫甘鯛の白子蒸し
- ⑬牛タンロースト ⑭合鴨パストラミ ⑮海老マヨフリッター ⑯ピリ辛胡瓜 ⑰天草産いのししの
- ソフトサラミ ⑱みつせ鳥スモークブレスト ⑲くまものりんどうポークと芝海老の湯葉巻き
- ⑳九州産鰻の肝旨煮 ㉑海老とういのテリーヌ ㉒タコのバジルソース ㉓アボカドサーモン寄せ
- ㉔アスパラサーモンサラダ ㉕博多地どりレバーのパテ キャラメル風味 ㉖砂ぎものコンフィ
- ㉗照焼きチキンステーキ ㉘鶏レバーパテオープン焼き ㉙熊本県一口辛子蓮根 ㉚肥後あそび
- 豚のジャンボン・ド・パリ

◆ 参之重

- ①宮崎県産金柑のコンポートバニラ風味 ②さくらんぼグラッセ ③生麩 ④球磨村産日本鹿の四川
- 風肉団子 ⑤中華風焼き帆立 ⑥いかとサーモンの日向夏マリネ 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ビーフシチューパイ焼き ⑭くまものりんどう
- ポークのチャーシュー ⑮椎茸の桜島どりつくね詰めバルサミコ風味 ⑯筑前煮 ⑰阿蘇高森町
- 村上養魚場 山女魚のエスカベッシュ ⑱ちよろぎの梅漬け ⑲ビーフテリーヌ ⑳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生ハムチーズ松葉 ㉔柿博多

※写真はイメージです

三段重



二段重

※写真はイメージです

¥38,000 / 消費税込

9寸/縦25.9cm 横32.4cm × 2段

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”

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。

◆ 壹之重

①博多地どりレバーのパテ キャラメル風味 ②牛タンロースト ③牛ホホ肉のゼリー寄せ赤ワイン ④海老マヨフリッター ⑤ロブスターといかの辛子明太子和え ⑥いかとサーモンの日向夏マリネ ⑦アスパラサーモンサラダ ⑧プチブリ海老サラダ ⑨中華飯だこ ⑩上天草産出世魚(こはだ)の酢漬 ⑪千枚大根の阿蘇ブルーベリー漬 ⑫椎茸の桜島どりつくね詰めバルサミコ風味 ⑬海老とうにのテリーヌ ⑭抹茶餅 ⑮わらび餅 ⑯柿博多 ⑰生麩 ⑱くまものりんどうポークのチャーシュー ⑲パテ九州プティ ⑳ドライマト赤ワイン煮 ㉑肥後あそび豚のジャンボン・ド・バリ ㉒水上村特産 銘肴もろみ豆腐 ㉓ちよろぎの梅漬 ㉔宮崎県産金柑のコンポートパニラ風味 ㉕さくらんぼグラッセ

◆ 貳之重

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weet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肉団子 ⑧穴子八幡巻 ⑨日田名産鮎甘露煮 ⑩紅白かまぼこ ⑪九州産生姜ちりめん ⑫白バイ貝炙り ⑬天草産いのししのソフトサラミ ⑭南関町南関あげの八幡巻き ⑮キングサーモン西京焼き ⑯国産ごぼうの胡麻和え ⑰鹿児島県枕崎産鰹角煮 ⑱海老の旨煮 ⑲和牛ローストビーフ ⑳数の子白醤油風味 ㉑松前漬 ㉒ピリ辛胡瓜 ㉓鱧のフリットマリネ ㉔馬場梅酢風味 ㉕阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鱈のスモーク ㉖大分県ふりといかのりゅうぎゅう ㉗いか短冊白焼きうにソース

¥22,000 / 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
レシピ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伊達巻 ②抹茶餅 ③わらび餅 ④西原村産シルクスweetきんとん ⑤国産
タイガーマロン ⑥国産黒豆 ⑦海老の旨煮 ⑧数の子白醤油風味 ⑨梅花れんこん
⑩いくら醤油漬

式之重

①肥後あそび豚のジャンボン・ド・パリ ②阿蘇高森町 村上養魚場 奥阿蘇鱈の
スモーク ③生ハムチーズ松葉 ④チーズ入りミートテリーヌ ⑤ロマネスコ
カリフラワーバジルソース和え ⑥海老マヨフリッター ⑦ローストビーフ
⑧さくらんぼグラッセ

参之重

①球磨村産日本鹿の四川風肉団子 ②松前漬 ③ピリ辛胡瓜 ④宮崎県産金柑
のコンポートバニラ風味 ⑤中華飯だこ ⑥穴子八幡巻 ⑦中華風焼き帆立
⑧くまもとのりんどうポークのチャーシュー

与之重

①合鴨ロースト ②タンドリーチキン ③ショコラテリーヌ ④柿博多 ⑤筑前煮
⑥九州産生姜ちりめん ⑦いか短冊白焼きうにソース ⑧紅白かまぼこ ⑨かに
風味土佐漬 ⑩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っ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 プ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勧めです。
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 



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 プ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。



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いません。
※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2025年1月31日(金)、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)

