

ご予約受付期間
08.15 金 - 12.15 月

お届け日
12.30 火

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 金 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



ホテル日航熊本
おせち
二〇二六

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

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
レバーのパテ
キャラメル風味

椎茸の桜島どり
つくね詰め
バルサミコ風味

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

鱧のフリット
マリネ
耶馬溪梅酢風味



※写真はイメージです

¥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バテキャラメル風味
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柚子なます
⑥日田名産鮎甘露煮 ⑦白バイ貝炙り ⑧サーモントラウト西京焼 ⑨いか短冊白焼きうにソース
⑩紅白かまぼこ ⑪味付け数の子 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長崎杉蒲カマリーヌ(ほうれん草&柚子) 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 奥阿蘇鱈の
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上天草産出世魚(こはだ)の酢漬け ④カニ爪冷製オーロラ
⑤カニ爪冷製マヨネーズ 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甘鯛の白子蒸し ⑫牛タン
ロースト ⑬合鴨パストラミ ⑭海老マヨフリッター ⑮ピリ辛胡瓜 ⑯天草産いのししのソフト
サラミ ⑰みつせ鳥スモークプレスト ⑱くまものりんどうポークと芝海老の湯葉巻き ⑲九州産
鰻の肝旨煮 ㉑長崎杉蒲皿うどんかんぼこ ㉒タコのバジルソース ㉓アスパラサーモンサラダ
㉔博多地どりレバーのバテ キャラメル風味 ㉕砂ぎものコンフィ ㉖鶏の辛味焼き ㉗パテ・ド・
カンバーニュ ㉘熊本県一口辛子蓮根 ㉙肥後あそび豚のジャンボン・ド・バリ

◆ 参之重

①胡桃の飴炊き 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ブチブリ海老
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(トンポウロウ) ⑭椎茸の桜島どり
つくね詰めバルサミコ風味 ⑮筑前煮 ⑯阿蘇高森町 村上養魚場 山女魚のエスカベッシュ ⑰ちよろぎ
の梅漬け 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



二段重

¥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。

◆ 壺之重

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ブチブリ海老サラダ ⑨中華飯だこ ⑩上天草産
出世魚(こはだ)の酢漬け ⑪千枚大根の阿蘇ブルーベリー漬け ⑫長崎
杉蒲カマリーヌ(ほうれん草&柚子、人参&オレガノ) ⑬椎茸の桜島ど
りつくね詰めバルサミコ風味 ⑭抹茶餅 ⑮わらび餅 ⑯柿博多 ⑰長崎
杉蒲皿うどんかんぼこ ⑱鶏の辛味焼き ⑲パテ・ド・カンパーニュ
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ちょろぎの梅漬け ㉔宮崎県産金柑の
コンポートバニラ風味 ㉕ストロベリーダイス

◆ 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長崎杉蒲だて焼き 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 ㉑味付け数の子 ㉒松前漬 ㉓ビリ辛胡瓜 ㉔鰻のフリット
マリネ耶馬溪梅酢風味 ㉕白バイ貝炙り ㉖阿蘇高森町 村上養魚場
奥阿蘇鱈のスモーク ㉗いか短冊白焼きうにソース

※写真はイメージです

¥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西原村産シルクスイートきんとん ⑤国産
タイガーマロン ⑥国産黒豆 ⑦海老の旨煮 ⑧味付け数の子 ⑨梅花れんこん
⑩いくら醤油漬

貳之重

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クリームチーズベーコン ④パテ・ド・カンパーニュ 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

与之重

①合鴨ロースト ②鶏の辛味焼き 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



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2026年1月31日（土）、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）

