

2025 年 10 月 6 日

数量限定で2種類のおせち料理をご用意 千葉県など地域限定・送料無料

「おせち料理 2026」10 月 6 日（月）より予約受付開始

ホテル日航成田（所在地：千葉県成田市、総支配人 山田 篤）では、新年の慶びに華を添えるホテル謹製「おせち料理 2026」の予約受付を 2025 年 10 月 6 日（月）より開始いたします。2 種類からお選びいただけ、『和洋中おせち 参段祝い重』は 40 セット、『和洋おせち 弐段祝い重』は 20 セットと、いずれも限定数での販売です。



和洋中おせち 参段祝い重

新しい年の始まりに、たくさんの思いや願いを込め、西洋料理・日本料理・中国料理、それぞれの華やかさを盛り込んだおせち料理。ホテル日航成田では、中国料理の代表的な高級食材「フカヒレ姿煮」が入った『和洋中おせち 参段祝い重』と、伝統的な和風重と彩り豊かな洋風重からなる『和洋おせち 弐段祝い重』の2種類をご用意しました。ホテル日航成田ならではの趣向を凝らしたおせち料理をお楽しみください。

『和洋中おせち 参段祝い重』

参の重・中国料理で圧倒的な存在感を誇る「フカヒレ姿煮」は、見た目が”翼”を連想させることから「飛躍」の意味を持ち、中国でも縁起の良い食材とされる、お正月にふさわしい一品です。



フカヒレ姿煮



『和洋おせち 式段 祝い重』

壺の重・西洋料理では、ロシアチョウザメのキャビアがお正月の食卓に華を添えます。「世界で最も美しい水」とも称される中国浙江省杭州市の千島湖（せんとうこ）で養殖された上質なキャビアは、粒の大きさは3mmほど、クリーミーな味わいが楽しめます。その他、式の重・日本料理にはアワビやたこ・金目鯛といった、おせち料理には欠かせない日本料理の縁起物が揃います。

式の重・日本料理、壺の重・西洋料理

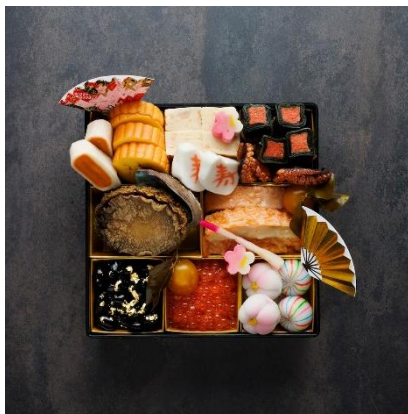
メニュー

壺の重：西洋料理・9品



冷製イセエビ、オセトラキャビア、ミニブリニ、ローストビーフ、ボロニアソーセージ、ミートローフのパイ包み、数の子白醤油漬、スモークサーモン、甘鯛のエスカベッシュ

式の重：日本料理・15品



アワビ姿煮、本柚子伊達巻、からすみ風巻、寿蒲鉾、海老チーズ寄せ、鮭昆布巻、たこ照焼き、金目鯛西京味噌焼き、イクラ醤油漬、金柑甘露煮、黒豆金箔飾り、紅白はじかみ、手まり餅、華梅、花麩

参の重：中国料理・8品



フカヒレ姿煮、クラゲ、笹大福、イカの松笠焼き、菊花かぶら漬、焼き海老、焼き帆立、豚の角煮

【『おせち料理 2026』販売概要】

【予約期間】2025年10月6日（月）～12月24日（水）※無くなり次第受付終了

【お届け日】2025年12月31日（水）

【消費期限】2026年1月1日（木・祝）

『和洋中おせち 参段祝い重』全32品・4人前※40セット限定 45,000円（消費税込）

壺の重（西洋料理・9品）、式の重（日本料理・15品）、参の重（中国料理・8品）

重箱内寸サイズ たて約19cm x よこ約19cm x 高さ約13.5cm

『和洋おせち 式段祝い重』全24品・3人前※20セット限定 30,000円（消費税込）

壺の重（西洋料理・9品）、式の重（日本料理・15品）

重箱内寸サイズ たて約19cm x よこ約19cm x 高さ約9cm

【One Harmony 会員(*1)のお客様限定特典】ご購入に応じ、ホテル日航成田ギフト券をプレゼント

- ◆『和洋中おせち 参段祝い重』で3,000 円分のホテルギフト券をプレゼント
- ◆『和洋おせち 式段祝い重』で2,000 円分のホテルギフト券をプレゼント

※プレゼントのギフト券は、別途 2026 年 1 月中にお送りいたします。

【お届けについて】無料宅配地域（クール便）東京都・神奈川県・埼玉県・千葉県・茨城県・群馬県・栃木県

※東京都のうち、伊豆諸島・小笠原諸島へのお取り扱いはありません。

※記載した地域以外への配達 は 500 円（消費税込）の追加料金で承ります。

※本州以外の地域へのお届けは承りかねます。

【ご予約・お問い合わせ】宴会予約（おせち予約係）TEL：0476-32-1144（9：00～17：30）

<https://www.nikko-narita.com/event/osechi.html>

(*1) One Harmony は、オークラ ニッコー ホテルズでご利用いただける入会金・年会費無料のプログラムです。

なお、おせち料理のご購入は、One Harmony ポイントのご利用およびポイントの加算対象外です。

【注意事項】

※商品の性質上、お取り替え・ご返品は原則としてお受けしておりません。お届け商品がお申し込みと異なる場合、または汚損・破損していた場合のみ、お取り替えいたします。

※写真はすべてイメージです。

※原産地事情や食材調達の都合により、メニューおよび原産国が変更になる場合がございます。

ホテル日航成田について

成田国際空港より無料シャトルバスで約10分と快適アクセス、利便性の良い好立地に位置します。空港の開港以来、国内外への旅行や出張などさまざまな用途に応じてご利用いただいております。また、豊かな緑に囲まれた環境で、飛行機の離発着を間近で見ることができる施設をはじめ、少し足を延ばせば「成田山新勝寺」などの観光スポットもございます。

観光でもビジネスでも、快適にお過ごしいただける空間と温かいサービスで皆様をお迎えいたします。

- 所在地 〒286-0106 千葉県成田市取香500
- TEL:0476-32-0032 / FAX:0476-32-3993
- 公式サイト:<https://www.nikko-narita.com/>
- アクセス:成田国際空港よりホテルシャトルバスで約10分

いつもずっと心地よい
 **ホテル日航成田**

〒286-0106 千葉県成田市取香 500 ホテル日航成田 総支配人室

広報担当:葛城太郎/伊藤博文/宮城利恵子/高橋智恵子

一般のお客様からのお問い合わせ先 : TEL:0476-32-1144 (宴会予約・おせち予約係/受付 9:00～17:30)

報道機関からのお問い合わせ先 : TEL:0476-32-0027/FAX:0476-32-0084

E-mail: marketing-group@nikko-narita.com ※画像のご希望があればデータをお送りいたします