

SUZU'S CHRISTMAS special menu 2023

お受け取り

2023年 12月 23・24・25日
Sat Sun Mon



クリスマスの食卓を彩る、SUZUのオードブル。
新潟・長岡の食材をふんだんに盛り込んで作った
華やかなメニューをご用意しています。
—普段よりもちょっと特別な食卓に—
—大切な方と過ごす楽しいパーティに—
お料理を通して、素敵な時間をお届けします。

SUZU オリジナル クリスマスオードブル

¥6,380
/4人前 (tax in)

MENU

冬菜とベーコンのキッシュ、ハーブグリルチキン、さつまいもとドライフルーツのヨーグルトサラダ、SUZU スパニッシュオムレツ、だるまれんこんの煮込みハンバーグ、ルレクチエのキャロットラペ、カラフル大根のサラダ〜醤油と麴のドレッシング〜、バーニャカウダグラタン

クリスマス 摂田屋テリーヌショコラ ¥4,200 (tax in)

花火
つき

摂田屋に蔵を構える「越のむらさき」の3年熟成丸大豆醤油を使用。意外な組み合わせがクセになる、濃厚でコク深いオリジナルのテリーヌショコラです。コーヒーにはもちろん、お酒との相性も抜群◎
新潟ならではの味わいが香るクリスマスケーキはいかがですか？



○ご予約について

SUZU GROUP 各店舗の お電話／店頭／HOT PEPPER／Instagram (DM) にて承っております。

お名前・お電話番号・お受取日時・ご希望の商品・台数をお知らせください。

※ お渡し日は2023年12月23(土)~25(月)の3日間です。 ※ お受け取りを希望される店舗でご予約くださいますようお願いいたします。

※ 割り箸、おしぼりは付属していません。必要な方はご予約の際にお伝えください。

ご予約締切

12月18日 (Mon)

NAGAOKA

越後炉ばたと雪国地酒 SUZU365 下々条	越後の台所 ちいぼう 堀金	越後の台所 すずきち 古正寺
0258-24-8677 10:00-17:00	0258-35-7229 17:00-22:00 *月曜定休 (お渡しは14:00-)	0258-28-8410 11:30-22:00 *火曜定休 (お渡しは11:00-20:00)

おむすびと汁と茶 SUZUDEL1 千秋 (リバーサイド千秋1F)	おむすびと汁と茶 6SUB1 摂田屋 (発酵ミュージアム・米蔵内)
0258-94-4960 11:00-22:00 (お渡しは-20:00)	0258-86-8545 10:00-17:00 *火曜定休

NIIGATA

Local Family Restaurant FARM TABLE SUZU 万代 (ビルボードプレイスBP2)	Niigata food campus SUZUVEL&TABI BAR 新潟駅南 (CoCoLo 新潟西館 1F)
025-240-4777 11:00-21:00 (お渡しは20:00まで)	025-282-7613 10:00-23:00 (お渡しは11:00-20:00)