

SUZU Gastronomy 2023



— 地域を感じて、味わう —

新潟の食材をたっぷり使った、SUZU らしいお料理を詰め込みました。

SUZU の考える「美食 (ガストロノミー)」で、

新潟の食文化に想いを馳せながら、ハレの日のお食事をお楽しみください。

ご予約方法

1 店頭 または お電話 または Instagram (DM) お受け取り希望店舗へのご連絡をお願いします。

ご希望の商品/個数/お受け取り希望日&時間/お名前/ご連絡先をお伝えください。

2 メール ✉ info@suzugroup.com

ご希望の商品/個数/お受け取り希望日&時間/お受け取り希望店舗/お名前/ご連絡先以上を明記しメールをお送り下さい。折り返し、確認のメールを差上げます。

※3日以内にご予約完了の返信がない場合は、お手数ですが店舗までご連絡ください。

販売期間、お渡し時間

SUZU Niigata おせち
プレミアム2段重

12月31日(日) 14時～17時
(SUZU365は10時～15時まで)
ご予約締め切り 12月26日(火)

SUZU Gastronomy
オードブル

・Platinum - プラチナ -
・Gold - ゴールド -

12月29日(金)～31日(日) 14時～営業時間内
※31日のみ全店舗17時まで
(SUZU365は10時～15時まで)
ご予約締め切り 12月26日(火)

ご予約、お受け渡し店舗

越後炉ばたと雪国地酒 ちいぼう (堀金) ※月曜定休	0258-35-7229
「長岡」 越後の台所 すずきち (古正寺) ※火曜定休	0258-28-8410
SUZUDEL (千秋)	0258-94-4960
SUZU365 (下々条) ※おむすびと汁と茶6SUBI、BOOKMARKS CAFE では、ご予約のみ承っております。	0258-24-8677
「新潟」 Local Family Restaurant FARM TABLE SUZU (中央区八千代)	025-240-4777
Niigata food campus SUZUVEL&TABI BAR (中央区花園)	025-282-7613

注意事項

- ・ご予約のみの **限定販売** です。お早めにご予約くださいませ。
- ・12/31のお受け渡しは **14時～17時** までとなります。(SUZU365は10時～15時まで)
- ・仕入状況により多少メニューが変更となる場合がございます。
- ・割り箸、おしぼりはお付けしておりません。必要な場合はご予約の際にお申し付けください。
- ・ご予約のキャンセルについて
2日前：20%、前日：50%、当日：100%のキャンセル料を頂戴いたします。
キャンセルの際はご予約の店舗までご一報いただけますようお願いいたします。

50セット
限定

お重付き

SUZU Niigata おせち プレミアム2段重

2人前 16,000円(税込)

「新潟ならではの」を散りばめて、
てまひまかけて作るおせち。
他にはない美味しさと
新潟の魅力を感じられる、
特別なお料理をお届けします。



一の重

- ・コシヒカリで育った越路ポークの豚角煮
ーサフラン酒仕立てー
- ・地酒で仕立てた大海老の旨煮
- ・72時間仕込み 松井さんの
山古志にいがた和牛のローストビーフ
- ・雪室にんじんの甘酢漬け
- ・佐渡銀鮭の玄米甘麹味噌の漬け焼き

二の重

- ・3日間煮込んだ黒豆煮
越のむらさきの丸大豆醤油仕立て
- ・数の子の新潟あご出汁漬け
- ・巻の割干し大根のはりはり漬け
- ・ズワイカニの八珍柿酢マリネ
- ・雪大根紅白なます
- ・自家製いくらの新潟醤油漬け
- ・地卵と自然栽培米の甘酒、豆腐の伊達巻
- ・丸山さんの安納芋と

自家製干し柿の芋栗さんとん

お受け渡し日 12月31日(日)

ご予約締切 12月26日(火)

SUZU365のお重をお持ちのお客様は
2,000円(税込)お値引き致します。

※26日(火)までに店舗へご持参下さい。

数量限定

SUZU Gastronomy オードブル Platinum -プラチナ-

5人前 18,800円(税込)

- ・コシヒカリで育った越路ポークの豚角煮
ーサフラン酒仕立てー
- ・5種のチーズとナンのピザ
- ・贅沢にいがた和牛のすき焼きキッシュ
- ・干し貝柱で仕込んだのっぺいグラタン
- ・麴のグリルチキン
- ・佐渡銀鮭の玄米甘麹味噌の漬け焼き
- ・麴仕立ての特製エビチリ
- ・72時間仕込み
松井さんの山古志にいがた和牛のローストビーフ
- ・濃厚テリーヌショコラ



この時期だけのお料理を詰め合わせたオードブル。
ご家族やご友人が集まるシーンにぴったりなの、
華やかでボリュームたっぷりの二種類をご用意しております。

数量限定

SUZU Gastronomy オードブル

Gold -ゴールド-

5人前 12,800円(税込)

- ・5種のチーズとナンのピザ
- ・贅沢にいがた和牛のすき焼きキッシュ
- ・干し貝柱で仕込んだのっぺいグラタン
- ・佐渡銀鮭の玄米甘麹味噌の漬け焼き
- ・さつまいもと自家製ドライフルーツのヨーグルトサラダ
- ・冬野菜の塩麹マリネ
- ・ルレクチエキャロットラペ
- ・72時間仕込み
松井さんの山古志にいがた和牛のローストビーフ
- ・濃厚テリーヌショコラ



お受け渡し日 12月29日(金)
~31日(日)

ご予約締切 12月26日(火)