SUZU GROUP

CHRISTMAS

SPECIAL MENU 2026



新潟のおいしいを、クリスマスの食卓へ。

季節の食材、
雪国ならではの発酵の知恵、
地域に根付く手しごと。
SUZUらしいご馳走で、
大切な人と過ごす時間を彩ります。

SUZU クリスマスオードブル

¥7,500/4人前

ハーブグリルチキンやキッシュ、
人気のDELIを詰め合わせて。
季節の野菜をたっぷりと使った、
大人も子どもも楽しめる
SUZUのクリスマスオードブルです。

クリスマス 摂田屋テリーヌショコラ

¥5,300

限定30個

新潟ではお馴染みの醤油蔵「越のむらさき」で
三年間熟成させた丸大豆醤油を使った、
オリジナルのテリーヌショコラ。
醤油の深いコクと旨みがチョコレートに重なり、
お酒にもよく合う、大人のクリスマスケーキです。



ご予約方法

店頭 または お電話
または Instagram（DM）

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

※お受け取りをご希望の店舗でのご予約
をお願いいたします。

メール

info@suzugroup.com

ご希望の商品／個数／受け取り希望日時
受け取り希望店舗／お名前／ご連絡先

以上を明記したメールをお送り下さい。

※折り返し、確認のメールを差し上げます。3日以内に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。

online shop

https://suzu365.shop/

※オンラインショップでのオーダーは事前決済制です。
※注意事項をよくご確認の上、ご注文ください。

受け渡し日	商　品　名	金額（税込）	ご予約締切日
12月24日（木） 25日（金）	SUZU クリスマスオードブル（4人前）	¥7,500	12月16日（水） 23:59
	クリスマス 摂田屋テリーヌショコラ	¥5,300	

SUZU クリスマスオードブル



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／だるまれんこんのミートローフ-特製デミグラスソース-／ル　レクチエのキャロットラペ／カラフル大根のサラダ-醤油と麹のドレッシング-／バーニャカウダグラタン

※ オードブルにはお箸、おしぼりを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。

クリスマス 摂田屋テリーヌショコラ



原材料名：バター、甜菜糖、スイートチョコレート、卵、丸大豆醤油
賞味期限：製造から1ヶ月
保存方法：冷蔵庫で保存。開封後はお早めにお召し上がりください。

お受け渡し可能店舗一覧

NAGAOKA
24日
・
25日

SUZU365
下々条
0258-24-8677
10:00-17:00

越後炉ばたと雪国地酒
ちぃぼう
堀金
0258-35-7229
17:00-22:00
（お渡しは 14:00～）
＊月曜定休

越後の台所
すずきち
古正寺
0258-28-8410
11:30-22:00
（お渡しは 11:00～20:00）
＊火曜定休

SUZUDELI
千秋
(リバーサイド千秋1F)
0258-94-4960
11:00-22:00
（お渡しは～20:00）

おむすびと汁と茶
6SUBI
摂田屋
(発酵ミュージアム・米蔵内)
0258-86-8545
10:00-16:00
（お渡しは 11:00～）
＊火曜定休

BIG HANDS MARKET
大手通り
(ミライエ長岡東館 1F)
0258-80-1713
10:00-22:00
（お渡しは 11:00～）
＊11月21日オープン

WILLOW HOUSE
摂田屋
050-8883-3557
11:00-22:00
＊火曜定休

柳醸造
吉崎（三島エリア）
0258-42-2336
9:30-16:00
（お渡しは 11:00～）
＊土曜午後、日曜定休

※ お渡し日時は店舗によって異なります。ご確認の上ご予約ください。
※ 商品は数量限定です。限定数に達し次第、締切日よりも前に予約受付を終了させていただく場合がございます。
※ 仕入れ状況により、品目が変更となる場合がございます。ご了承ください。
※ ご予約後のキャンセルについて、『7 日前～：20%、5 日前～：50%、前々日～：100%』のキャンセル料を申し受けております。

SUZU GROUP