SUZU Gastronomy

2026-2027



新しい年を、
この土地のご馳走と。

一年の終わりと始まり。
大切な人と囲む食卓に、
新潟の風土と手しごとを。
ここにしかない美味しさで、
特別なひとときをお届けします。

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、確認のメールを差し上げます。

※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。

3 オンライン（SUZU365 onlineshop）

URL ： 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。

お渡し日時

SUZU Niigata おせち プレミアム２段重	12月31日(木)	14 時 ～ 17 時 (SUZU365は10時～15時まで)
SUZU Gastronomy オードブル	ご予約締め切り	12月23日（水）

ご予約、お受け渡し店舗

［長岡］

越後炉ばたと雪国地酒 ちぃぼう（堀金）※月曜定休	0258-35-7229
越後の台所 すずきち（古正寺）※火曜定休	0258-28-8410
SUZUDELI（千秋）	0258-94-4960
SUZU365（下々条）	0258-24-8677
WILLOW HOUSE（摂田屋）※火曜定休	050-8883-3557
BIG HAND MARKET（ミライエ長岡）	0258-80-1713

※おむすびと汁と茶 6SUBI、BOOKMARKS CAFE、柳醸造でのお受け渡しはお選びいただけません。

［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

・ご予約制・数量限定での販売です。予定数に達した場合は、締切日前でも受付を終了させていただくことがございます。あらかじめご了承ください。
・お渡し時間は店舗によって異なります。ご確認の上ご予約ください。
・仕入れ状況により、内容が一部変更となる場合がございます。
・環境に配慮し、割り箸・おしぼりはおつけしておりません。必要な場合はご予約の際にお申し付けください。
・ご予約後のキャンセルは、下記の通りキャンセル料を申し受けております。
2日前：20%、前日：50%、当日：100%
※ご都合によりキャンセルされる際は、お早めにご予約店舗までお知らせください。

SUZU のこだわり

新潟の風土が育む、ここにしかないおいしさ。

こだわりの素材



「山古志にいがた和牛」や「佐渡金鮭」など、新潟らしい豊かな自然の中で育った、上質な素材を使用。一年の締めくくりにもふさわしい、地域の豊かさを感じられる内容をご用意します。

発酵・麹



雪国の風土と歴史が育てた食文化「発酵」を随所に使っています。素材の味わいを引き出しながら旨みやコク深さを表現する、SUZUのお料理には欠かせないキーワードです。

1つ1つ手づくり



契約農家さんから届く旬の野菜をはじめ、作り手の顔が見える食材を大切に。一品一品に手間をかけ、地域の魅力と SUZU らしさを丁寧に詰め込んでいます。

お重付き

SUZU Niigata おせち
プレミアム2段重

50セット限定

2人前　23,000円（税込）





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、豆富の伊達巻
- 丸山さんの安納芋と自家製干し柿の芋栗きんとん

※いくらは別添えでお渡しいたします。



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。
※25日（金）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　21,800円（税込）



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の、
華やかでボリューム満点の二種類をご用意しております。

- コシヒカリで育った越地ポークの豚角煮 －サフラン酒仕立て－
- 5種チーズのナンピザ
- 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グラタン
- 麹のグリルチキン
- 佐渡銀鮭の玄米甘麹味噌の漬け焼き
- 麹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
- 柳醸造の味噌ガトーショコラ

数量限定

SUZU Gastronomy オードブル
Gold －ゴールド－

5人前　15,300円（税込）



- 5種チーズのナンピザ
- 贅沢 にいがた和牛のすき焼きキッシュ
- 干し貝柱で煮込んだのっぺグラタン
- 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
- 柳醸造の味噌ガトーショコラ