

【壺の重】

- ・くるみのあめだし
- ・クラゲの頭の葱ソース和え
- ・蜜焼チャーシュー
- ・百合根と銀杏の青海苔和え
- ・黒豆の煮物
- ・白菜の甘酢漬け
- ・湯葉の醤油煮込み
- ・押し豆腐の干し貝柱和え
- ・マコモダケの黒酢風味

【貳の重】

- ・ワカサギの山椒和え
- ・烏賊のチリソース煮
- ・牛スネの冷製
- ・蒸し豊後鶏の冷製
- ・冬筍と椎茸の醤油煮込み
- ・蟹爪の甘辛炒め

【参の重】

- ・蝦夷鮑の葱生姜ソース
- ・周料理長特製ローストビーフ
- ・才巻海老の湯引き
- ・紅白海鮮焼売



【福】 ¥35,000-(税込)

中国飯店

TEL 03-3478-3828

受注日	2022年12月15日 締切
受注数量	限定 30 台
内容量	3名様 ~ 4名様
お渡し日	2022年12月30日 15時00分 ~ 17時30分
消費期限	2023年1月1日

【寿】 ¥55,000-(税込)



【壺の重】

- ・くるみのあめだし
- ・クラゲの和え物
- ・蜜焼チャーシュー
- ・百合根と銀杏の青海苔和え
- ・黒豆の煮物
- ・白菜の甘酢漬け
- ・押し豆腐の干し貝柱和え
- ・湯葉の醤油煮込み
- ・烏賊の沙茶醬和え

【貳の重】

- ・ワカサギの山椒和え
- ・帆立貝柱の柚子風味
- ・牛スネの冷製
- ・蒸し豊後鶏の冷製
- ・牛頬肉の黒酢煮込み
- ・蟹爪の甘辛炒め

【参の重】

- ・ふかひれの姿煮込み
- ・蒸し鮑の醤油煮込み
- ・周料理長特製ローストビーフ
- ・才巻海老の湯引き

〒106-0031

東京都港区西麻布1丁目1-1-5