

# 上海料理 状元樓

1955年創業、横浜中華街の老舗「状元樓(本店)」が上海料理の真髄を込めてお届けします。  
吟味された素材と伝統の技が生み出す彩りと美味をお楽しみください。

## 中華おせち二段重「蘭」



横浜  
中華街



R-24

店頭 承り期間:12月27日(月)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

999021

クール 配達 承り期間:12月23日(木)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2022年1月1日

本体 **20,000円**

(税込21,600円)

【二段重】227×227×130mm

### 【春の重】

アワビの冷製、海老のチリソース煮、海老しんじょうのワサビマヨネーズあえ、筍と椎茸の中華風お煮しめ、有頭海老のオードブル、モンゴウイカのXO醤仕立て、黒酢入りスパ、蟹爪と海老しんじょうの錦糸仕立て

### 【式の重】

タコと山クラゲのバジルソース仕立て、クラゲのあえ物、生搾菜と山クラゲのあえもの、川海老の上海煮、カサゴのマリネ、彩り野菜の甘酢漬け、栗きんとん金木犀の香り、黒豆の甘露煮サンザシの香り、帆立の醤油煮、窯焼きチャーシュー、鶏肉のロール巻き柚子胡椒風味

横浜  
中華街



R-25

店頭 承り期間:12月27日(月)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

999022

クール 配達 承り期間:12月23日(木)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

※特定原材料:卵・小麦・えび ※消費期限:2022年1月1日

本体 **15,000円**

(税込16,200円)

【二段重】255×255×90mm

### 【春の重】

海老のチリソース煮、肉しゃうまい、窯焼きチャーシュー、クラゲのあえもの、彩り野菜の甘酢漬け、枝豆の紹興酒漬け、タコと山クラゲのバジルソースあえ、生搾菜と山クラゲのあえもの、開口笑

### 【式の重】

有頭海老のオードブル、肉団子の甘酢あえ、帆立の醤油煮、モンゴウイカのXO醤仕立て、鶏肉の辛味炒め、筍と椎茸の中華風お煮しめ





くるみの鮒炊き、  
黒豆煮(山椒風味)、  
カブヒ添え白身魚の錦糸団子、  
青桃の甘露煮、帆立の香煮込み、  
蛸の山椒煮、カブの甘酢漬、  
胡瓜の甘酢漬、海老のチリソース煮、  
赤魚のマヨネーズソース、青ザーサイ、  
栗きんとん(金木犀の香り)、  
黒酢豚、豚耳の辛し和え、  
クラゲの冷菜、合鴨スマート、  
有頭蝦の塩煮、数の子の黄金漬、  
鮑のオイスターソース煮

R-26 店頭 承り期間:12月27日(月)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

999023 クール 配達 承り期間:12月23日(木)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

**限定  
20コ** 本体 **18,000円**  
(税込19,440円)  
【一段重】258×258×63mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限:2022年1月1日



中華一段重  
ご家族・ご親戚やご友人が集い一年の始まりの場となる大切なおせち料理。四川料理特有のビリ辛で仕上げた海老のチリソース煮や辛さを抑え素材の旨みを引き出した肉料理や海鮮料理を、蓋を開けた瞬間のお客様の笑顔を想い浮かべ丁寧に仕上げています。



広東名菜

赤坂璃宮

鶏肉の甘酢あん和え ブロッコリー添え、  
赤坂璃宮チャーシュー、  
蒸し鶏のバババジンソース、  
豚肉の黒胡椒炒め ブロッコリー・松の実添え、  
金目鰈の唐揚げ リンゴ酢風味、  
エビチリソース、  
ホタテの醤油煮、  
松茸いかと枝豆の中華あん、  
桃の花餅、  
若桃甘煮、  
クラゲの鮒炊き、  
胡瓜の甘酢漬け、  
クラゲの冷菜 クコの実添え



R-27 店頭 承り期間:12月27日(月)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

999024 クール 配達 承り期間:12月23日(木)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

**限定  
20コ** 本体 **12,000円**  
(税込12,960円)  
【一段重】261×199×50mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限:2022年1月1日



中華おせち一段重  
「赤坂璃宮」監修、お店の味わいをお手軽に  
お召し上がり頂ける中華おせちです。



【壱の重】

有頭海老の酒蒸し、鶏肉の香り蒸し、青桃の甘露煮、クラゲの冷菜、  
胡麻金時、栗の甘露煮、青ザーサイ、帆立の醤油煮、  
肉団子の甘酢ソース、松茸イカの白焼

【弐の重】

広東風チャーシュー、牡蠣の燻製風味、サフランの南蛮漬け、  
椎茸の上海煮(醤油煮)、大海老のチリソース、鮑の上海煮(醤油煮)、  
牛肉の中華ぐれ煮、数の子の老酒漬け、蓮根の煮物

【参の重】

中華まき、フカヒレ入り餃子、海老蒸し餃子、花餅桃、  
海老入り肉焼壳(黄)

【別箱】

フカヒレスープ

R-28 店頭 承り期間:12月27日(月)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

999025 クール 配達 承り期間:12月23日(木)まで  
お渡し お渡し日:12月31日(金)のみ

**限定  
10コ** 本体 **26,000円**  
(税込28,080円)  
【三段重】241×241×56mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに  
※消費期限:2022年1月1日



中華おせち三段重  
中国料理「謝朋殿」人気の味を中華おせちに凝縮し、  
ご家庭にお届けします。前菜・お料理・点心・スープまで  
多彩な味わいで、年齢を問わずお楽しみ頂ける  
中華フルコースおせち料理をご堪能下さい。



重慶飯店

赤坂璃宮

中国料理 謝朋殿