

【巻の重】

有頭海老の酒蒸、鶏肉の香り蒸、青桃の甘露煮、中華風酢だこ、クラゲの冷菜、中華風 焼帆立、胡麻金時、栗の甘露煮、青ガザサイ、肉団子の甘酢ソース、いか短冊白焼

【貳の重】

広東風チャーシュー、牡蠣の燻製風味、赤魚の南蛮漬、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)、牛肉の中華しくぐれ煮、数の子の老酒漬、蓮根の煮物

【参の重】

中華ちまき、フカヒレ入り餃子、海老蒸し餃子、花餅桃、海老入り肉焼売

別箱：フカヒレスープ

【配達のみ】

999005	クール 配達	承り期間: 12月23日(月)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
--------	-----------	--

限定 **50** 本体 **27,500**円
(税込29,700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: 2025年1月1日



**中華おせち三段重
フカヒレスープ付**

中国料理 謝朋殿



総料理長 松澤 勝

謝朋殿は、創業1967年上海料理をベースに広東、四川、北京などの地方料理を融合させた中国料理店。四季折々の素材本来の旨味と滋味を引き出し、なつたやさいの味を追求しています。中国料理 謝朋殿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。

【巻の重】

有頭海老のオードブル、モンゴウイカのXO醤仕立て、帆立の醤油煮、肉団子の甘酢あえ、肉しゅうまい、鶏チャーシュー、クラゲのあえもの、彩り野菜の甘酢漬け、開口笑

【貳の重】

海老のチリソース煮、鶏肉の辛味炒め、筍と椎茸の中華風お煮しめ、黒酢入りスプタ、海老しんじょうのワサビマヨネーズあえ

R-9	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(金)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
-----	-----------	--

999006	クール 配達	承り期間: 12月23日(月)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
--------	-----------	--

限定 **80** 本体 **16,000**円
(税込17,280円)

【二段重】255×255×93mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限: 2025年1月1日



**中華オードブルセツト
二段重**

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。上海料理の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。



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、蒸し鶏のバンバンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、大西洋鮭の唐揚げ、リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若桃甘煮、クルミの餡炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、クコの実添え



オーナーシェフ 譚澤明

R-10	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(金)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
------	-----------	--

999007	クール 配達	承り期間: 12月23日(月)まで お渡し日: 12月31日(火)のみ
--------	-----------	--

限定 **20** 本体 **13,500**円
(税込14,580円)

【一段重】261×199×68mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限: 2025年1月1日



中華おせち一段重

赤坂璃宮

広東風の優しい味わいのおつまみ中華おせち。譚シェフこだわりの4度焼きした特製チャーシューを始め、エビチリ、大西洋鮭の唐揚げ、リンゴ酢風味など、見た目と味わいで赤坂璃宮の世界観をお楽しみいただけます。

