

限定
10コ

中国料理 謝朋殿



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や滋味を引き出した体にやさしい味を追求しています。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。

中華おせち三段重 フカヒレスープ付

本体 **27,500** 円(税込29,700円)

【配達のみ】

999017

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

【三段重】241×241×168mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2026年1月1日

【吉の重】

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、青ザーサイ、肉団子の甘酢ソース、いか短冊白焼

【式の重】

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



総料理長 松澤 勝

限定
30コ

広東名菜 赤坂璃宮

広東名菜
赤坂璃宮

広東料理の高級中華レストラン。日本の食材に目を向け、日本山海の幸を四季折々の味で表現し、焼物や海鮮料理を看板メニューにしている。スパイスや油をさりげなく控え、優しく穏やかな味わいが特徴的。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。



中華おせち一段重

本体 **14,000** 円(税込15,120円)

R-18

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

999018

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

【一段重】261×199×68mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに・ぐるみ
※消費期限: 2026年1月1日

鶏肉の甘酢あん和え、ブロックリー添え、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、ブロックリー・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、若桃甘露煮、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

店頭渡し すべて冷蔵でのお渡し

クール配達 冷蔵での配達

冷凍配達 冷凍での配達