数量限定

中国料理 謝朋殿



中国料理 謝朋殿 SHA HO DEN

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。



謝朋殿総料理長
松澤 勝
2002年、謝朋殿に入社。三代目総料理長　矢崎稔に師事。料理長、商品開発担当を経て2024年に総料理長に就任

中華おせち料理三段重
フカヒレスープ付

本体 **28,500**円(税込30,780円)

【配達のみ】

999017	クール配達	承り期間：12月23日(水)まで お渡し日：12月31日(木)のみ

【三段重】紙製 241×241×168mm
※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限：2027年1月1日
※フカヒレスープの器は含まれません。



【壱の重】
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、帆立の上海煮(醤油煮)、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

【弐の重】
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】
翡翠餃子三宝包、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

数量限定

広東名菜 赤坂璃宮



広東名菜 赤坂璃宮

高い知名度を誇る高級広東料理店　「赤坂璃宮」。医食同源をうたう広東料理に
四季折々の滋味に富む日本の食材を用いた数々の瑞々しい料理で日本の広東料理界を牽引する。
日本人の味覚に合わせ、スパイスや油をさりげなく控えた優しく穏やかな味わいが特徴的。
広東風中華オードブルをリニューアル。譚シェフこだわりの4度焼きした特製チャーシューは、厚みを8割増にしてボリュームアップ。
牛肉と筍の細切りオイスター炒め／鮑の中華風／杏仁豆腐を新たにラインナップし、赤坂璃宮の世界観を更にお楽しみいただける仕立てとしました。



中華オードブル 一段重

本体 **14,800**円(税込15,984円)

R-18	店頭お渡し	承り期間：12月27日(日)まで お渡し日：12月31日(木)のみ
999018	クール配達	承り期間：12月23日(水)まで お渡し日：12月31日(木)のみ

【一段重】紙製 261×199×68mm
※特定原材料：卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限：2027年1月1日

豚肉の黒胡椒だれブロッコリー添え、松笠いかと枝豆の中華あん、赤坂璃宮チャーシュー、大西洋鮭の唐揚げ リンゴ酢風味、牛肉と筍の細切りオイスター炒め、エビチリソース、鮑の中華風、蒸し鶏のバンバンジーソース、クラゲの冷菜 クコの実添え、杏仁豆腐プリン、胡瓜の甘酢漬、桃の花餅、若桃甘煮

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

※掲載内容と画像は異なる場合がございます。