

【一の重】

- ・くるみのあめだき
- ・蜂蜜チャーシュー
- ・クラゲの冷菜
- ・百合根と銀杏のスパイシー炒め
- ・八角香る黒豆の煮物
- ・白菜の赤酢漬
- ・わかさぎのピリ辛和え
- ・もち米入り蓮根の煮物
- ・牛スネ肉の冷製

【二の重】

- ・数の子の紹興酒漬
- ・帆立の湯引き ゆずソース
- ・冬筍と椎茸の醤油煮込み
- ・豊後鶏の蒸し鶏
- ・牛肉の甘辛炒め
- ・蟹爪のチリソース

【三の重】

- ・才巻海老の湯引き
- ・岩中豚の角煮 黒酢ソース
- ・蝦夷アワビの山椒ソース
- ・紅白大根もち



【福】

¥30,000-(税込)

【TEL】

03-3478-3828

中国飯店

六本木 ROPPONGI

【寿】

¥50,000-(税込)

受注日	2021/12/15 まで 限定数量に達し次第終了
受注数量	限定 30 台
内容量	3~4 人前
お渡し日	2021/12/30 15 時~17 時 30 分
消費期限	2022/1/1

【一の重】

- ・くるみのあめだき
- ・蜂蜜チャーシュー
- ・もち米入り蓮根の煮物
- ・百合根と銀杏のスパイシー炒め
- ・八角香る黒豆の煮物
- ・クラゲの頭 葱油風味
- ・わかさぎのピリ辛和え
- ・白菜の赤酢漬
- ・牛スネ肉の冷製

【二の重】

- ・帆立の湯引き ゆずソース
- ・数の子の紹興酒漬
- ・豊後鶏の蒸し鶏
- ・豚スネ肉の煮凝り
- ・蟹爪のチリソース
- ・ローストビーフ 黒胡椒風味

【三の重】

- ・ふかひれの姿煮込み
- ・蒸し鮑と椎茸の醤油煮込み
- ・岩中豚の角煮 黒酢ソース
- ・才巻海老の湯引き

