【一の重】

・くるみのあめだき
・白菜の甘酢漬け
・もち米入り蓮根の煮物
・牛蒡と人参の自家製辣油和え
・クラゲの冷菜
・紅芯大根の和え物
・冬筍の香り揚げ
・キンモクセイ香る黒豆の煮物
・わかさぎのピリ辛和え

【二の重】

・蟹爪のXO醤ソース
・蒸し鶏の特製醤油漬け
・百合根と銀杏の青海苔炒め
・牛肉とセロリの甘辛ソース
・蝦夷鮑の紹興酒漬け
・岩中豚の肉団子黒酢ソース

【三の重】

・紅白大根もち
・椎茸とマコモダケの醤油煮込み
・ローストビーフ　黒胡椒風味
・才巻海老の湯引き

【富（とみ）】¥38,000−（税込）



中國飯店

六本木

☎03-3478-3828

受注日	2026/12/11(金)まで 限定数量に達し次第終了
受注数量	限定 40 台
内容量	3〜4 人前
お渡し日	2026/12/30(水) 15 時〜17 時 30 分
消費期限	2027/1/1(金)

【華（はな）】¥60,000 -（税込）



【一の重】

・くるみのあめだき
・白菜の甘酢漬け
・もち米入り蓮根の煮物
・牛スネ肉の冷製
・紅芯大根の和え物
・百合根と銀杏の青海苔炒め
・クラゲの頭　葱油風味
・牛蒡と人参の自家製辣油和え
・わかさぎのピリ辛和え

【二の重】

・蟹爪のXO醤ソース
・蒸し鶏　特製醤油漬け
・冬筍の香り揚げ
・牛肉とセロリの甘辛ソース
・蝦夷鮑の紹興酒漬け
・岩中豚の肉団子黒酢ソース

【三の重】

・ふかひれの姿煮込み
・鮑と椎茸とマコモダケの醤油煮込み
・ローストビーフ　黒胡椒風味
・才巻海老の湯引き