



中華おせち

二段重

十八品目

【一段目】 絢爛たる九品の饗宴

- ・伊勢海老のチリソース煮込み
- ・蝦夷鮑の山椒煮
- ・東京Xの黒酢酢豚
- ・鴨ロース低温調理
- ・クラゲの檸檬酢和え
- ・胡瓜の甘酢漬け
- ・マカダミアナッツの飴炊き
- ・カシューナッツのスパイス和え
- ・栗の中華風甘露煮

【二段目】 馥郁たる九品の調べ

- ・フカヒレの煮凝り
- ・かずのこの紹興酒漬け
- ・大分産もち豚の広東又焼
- ・鯛の四川唐辛子炒め
- ・よだれ鶏
- ・アオリイカの中華天ぷら
- ・搾菜の浅漬け
- ・マンゴープリン
- ・杏仁豆腐

【ご予約】

- ・お渡し日: 12月31日 12:00-15:00 (ご来店)
- ・包装: ① 紙袋 ② 保冷パック をご選択
- ・支払: 現金、クレジットカード
- ・予約: Table Checkオンライン、またはお電話にて。限定数のためお早めに。

紅梅本楼 中華おせち 二段重

十八品目 限定30食

¥25,000 (税込)



紅梅本楼