

令和7年のお正月2日・3日要予約

オードブルと料理のセット 17,300円 (税込)



★冷菜オードブル

自家製ローストビーフ
茹で海老のXO醬和え
棒々鶏
サーモンカルパッチョ
花咲くらげの酢の物

★料理

海老のチリソース
アオリイカの塩味炒め
国産牛肉とピーマンの細切り炒め
鶏肉の四川風辛子甘酢炒め
黒酢の酢豚

料理は当日お作りします。数量限定ご予約はお早めに

※令和7年1月2日・3日午前11時～午後1時のお渡しとなります。

お問い合わせ・ご予約は

052-804-0565

中国料理

春帆亭

年末年始のごちそう中華おせち二段

料理が温かくなる容器にフカヒレの姿煮入り！



一段（冷菜）

花咲くらげの酢の物

名物よだれ鶏自家製だれ

焼 豚

白菜の北京風甘酢漬け

天使の海老広東風味煮

アオリイカの XO 醬炒め

ローストビーフ山椒ソース

合鴨の自家製スモーク

あわびの葱ソース

二段（温容器）

フカヒレの姿煮

大海老の塩味炒め

海老のチリソース

黒酢の酢豚

※付属の紐を引くと 10 分程で 料理が温かくなります。

3～4 名様用 30,000 円（税込）

令和 6 年 12 月 31 日、午前 9 時～午後 1 時のお渡しとなります。

数量限定となりますのでご予約は早めをお願いします。

お問い合わせ・ご予約は

052-804-0565

中国料理

春帆亭