

# 春 般 皿

Chunpen

2020

特選中華おせち



新年をお迎えするにあたって  
今年も特撰中華のおせち重を  
ご用意しました  
中国の母から代々伝わる  
家庭料理や伝統的宮廷料理を  
良き年への願いを込めた  
正月料理として  
ぜひご堪能下さい



写真はイメージです

## ご予約のご案内

### ■お申込承り期間

2019年12月16日(月)まで

限定商品につき数に限りがあります。  
売り切れの際はご容赦ください。

### ■お品物引き渡し日

2019年12月31日(火)

お届けは、12月31日着(地域によっては1月1日  
午前着)となります。天候状況により配送が遅延する  
場合がございます。ご了承下さい。

### ■お渡し

クール宅急便にて、ご指定の場所へ配送致します。  
(送料…1個につき1500円税込)

### ■ご予約

店頭にてご予約承ります。

### ■お支払い方法

代金はお申し込み時に店頭にて  
お支払い下さい。

### ■お申込承り期間

商品の性質上、お取り替え、  
キャンセル、ご返品はご了承願います。

### ■お問い合わせ

際コーポレーション株式会社  
[www.kiwa-group.co.jp](http://www.kiwa-group.co.jp)

# 祝の春盤

Chinese OSECHI  
"Chunpen"

中国では、新しい春を迎えるお祝いの料理を「春盤」(チユンパン)といます。中国の母から代々伝わる家庭料理から伝統的官廷料理まで、当店厨師が心を込めておつくり致します。今年の「おうち正月」はぜひ中華おせちでお楽しみ下さい。

## 特選中華おせち 一段重

鮑魚冬菇 活鮑と干し椎茸の醤油煮  
 明炉叉焼 釜焼き叉焼  
 鹵水牛腱 和牛スネ肉の香辛料煮  
 蜜汁紅棗 ナツメ密煮  
 醉鶏肝卷 レバーペースト 鶏もも肉巻蒸し  
 花椒黃瓜 胡瓜の塩漬 山椒の香り  
 油淋公魚 ワカサギの葱生姜油淋ソース  
 醉鱈魚子 真鱈子 老酒漬  
 干燒鰻魚 鱈の黒醋チリソース煮  
 枸杞海蜇 くらげと大根 葱油和え  
 塩水鮮蝦 天使海老の塩水煮  
 老酒鮫肝 アンコウ肝 老酒蒸し  
 黒醋牡蠣 牡蠣煎り焼き 黒醋煮しめ  
 香烤猪肉 ローストポーク 香味野菜ダレ  
 伝統燒肉 中国烤麩の煮しめ  
 檸檬燒鴨 鴨肉の檸檬黒胡椒の香り窯焼き  
 芥末白鴨 白菜辛子漬  
 五香腰果 カシユーナッツのクミン唐辛子香り揚げ



## 特選中華おせち 豪華二段重

〈4~5人前〉  
 35,200円(税込)  
 ふかひれ姿煮付き  
 44,000円(税込)



## 特選中華おせち 一段重

〈2~3人前〉  
 22,000円(税込)  
 ふかひれ姿煮付き  
 30,800円(税込)

## 特選中華おせち

### 豪華二段重



### 福ノ重

塩水鮮蝦 天使海老の塩水煮  
 辣炸豆腐 揚げ豆腐の辛子醤油煮  
 芹菜牛肚 トリツパとセロリ 山椒油和え  
 煎腐皮卷 湯葉巻野菜の漬け焼き  
 花椒黃瓜 胡瓜の塩漬 山椒の香り  
 干燒鰻魚 鱈の黒醋チリソース煮  
 豆豉排骨 豚スペアリブの豆鼓蒸し  
 枸杞海蜇 くらげと大根 葱油和え  
 油浸鶏胗 砂肝醤油漬けコンフィー  
 蜜汁紅棗 ナツメ密煮  
 檸檬烤鴨 鴨肉の檸檬黒胡椒の香り窯焼き  
 芥末白菜 白菜辛子漬

### 寿ノ重

鮑魚冬菇 活鮑と干し椎茸の醤油煮  
 老酒鮫肝 アンコウ肝 老酒蒸し  
 醉鱈魚子 真鱈子 老酒漬  
 鹵水牛腱 和牛スネ肉の香辛料煮  
 蜜汁紅棗 ナツメ密煮  
 芝蔴肝卷 人参とバクチー 胡麻和え  
 扣肉粽子 人參とペースト 鶏もも肉巻蒸し  
 五香腰果 レバーペースト 鶏もも肉巻蒸し  
 油淋公魚 ワカサギの葱生姜油淋ソース  
 香烤猪肉 ローストポーク 香味野菜ダレ  
 花椒土肉 ジヤガイモ細切 山椒和え  
 蘿卜年糕 金華ハム腸詰の大根餅  
 黒醋牡蠣 牡蠣煎り焼き 黒醋煮しめ

## おせちと合わせて ご購入いただけます ふかひれ姿煮

豪華珍味である  
 ふかひれで  
 華やかなお正月を  
 おむかえください。  
 おせちのメに  
 贅沢な  
 ふかひれごはんも  
 おすすめです。



※湯煮で温めてそのままお召し上がりいただけます。

