

第34回 年末恒例外売り!



開催日: 2022年 12月30日・31日(10時~18時) 2日間限定

※売り切れ次第終了。数に限りがございますのでお早めにお越し下さい。

年末限定で聘珍樓のシェフが手作りしたお料理をテイクアウト販売いたします! ※店頭販売のみ ※おせちのみ要事前予約

場所: 231-0023 横浜市中区山下町143「the CAFE」にて(横浜中華街「善隣門」となり)

1 惣菜盛り合わせ
・茹で鶏・クラゲ 什錦拼盒
・チャーシュー・梅菜
¥3,500

2 国産豚窯焼きチャーシュー
蜜汁叉焼
(1本) ¥3,000

3 タイ産アヒルの窯焼き
廣式焼鴨
(半羽) ¥3,000

4 国産茹で鶏
白切鶏
(半羽) ¥3,000

5 国産鶏の滷水煮込み
油鶏
(半羽) ¥3,000

6 国産豚耳の煮込み
滷味猪耳
¥700

7 国産豚胃袋の煮込み
滷味猪肚
¥700

8 塩卵 椎茸 豚バラ肉入りちまき
(国産もち米使用) 廣東粽子
(1個) ¥800

9 焼きビーフ(台湾産ビーフ使用)
炒米粉
¥1,000

10 広東おこわ(国産もち米使用)
糯米飯
¥1,500

11 大根もち(台湾産米粉使用)
蘿白糕
¥1,000

12 中国大連産くらげのソース和え
凉拌海蜇
¥1,500

13 国産きゅうりの酢漬け
酸辣青瓜
¥900

14 国産白菜酢漬け
酸辣白菜
¥800

15 浅漬けザーサイ(国内加工品)
碧綠榨菜
¥500

16 香港ピータン
香港皮蛋
(1個) ¥500

17 マーライコウ(国産卵使用)
馬拉糕
(ホール) ¥900

18 広東正月もち(中国産片糖使用)
廣式年糕
¥1,000

19 ベトナム産黒糖カシューナッツ
黒糖腰果
¥1,000

20 アメリカ産くるみの飴炊き
甜合桃
¥1,000

惣菜・おせち製造元: 聘珍樓 都筑サテライトキッチン 〒224-0057 横浜市都筑区川和町 964-2

※税込価格

要冷蔵



外売り限定おせち 2名様用 ご注意: おせちは事前予約のみの販売になります。

税込 ¥15,000 ご予約・お問合せ先 TEL.045-663-5126 FAX.045-663-5129

おせちご予約締め切り日: 2022年12月25日(日)まで

国産白菜、胡瓜の酢漬け/中国大連産くらげの和え物/北海道産黒豆の甘露煮/中国産栗の甘露煮/トルコ産ドライアプリコット/
オーストラリア産鮑の柔らか煮込み/北海道産帆立の醤油煮込み/ロシア産つづ貝の甘辛煮/国産豚耳の煮込み/国産豚胃袋の煮込み/
タイ産鴨胸肉のスマーク/国産豚窯焼きチャーシュー/生榨菜(国内加工品)/ミャンマー産ホワイトエビのチリソース

受け渡し場所: 横浜中華街善隣門となり聘珍茶寮 横浜中華街店 ※現地受け渡しのみ対応
受け渡し日時: 2022年12月30日・31日 10時~18時 ※店舗スタッフまでお声がけください