

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: 横浜中華街 善隣門 となり「sario」ビルにて 住所: 横浜市中区山下町 143

聘珍樓

HEICHINROU



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



国産豚窯焼きチャーシュー
蜜汁叉焼
(1本) ¥3,000



タイ産アヒルの窯焼き
廣式焼鴨
(半羽) ¥3,000



国産茹で鶏
白切鶏
(半羽) ¥3,000



国産鶏の滷水煮込み
油鶏
(半羽) ¥3,000



国産豚耳の煮込み
滷味猪耳
¥700



国産豚胃袋の煮込み
滷味猪肚
¥700



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



焼きビーフン(台湾産ビーフン使用)
炒米粉
¥1,000



広東おこわ(国産もち米使用)
糯米飯
¥1,500



大根もち(台湾産米粉使用)
蘿白糕
¥1,000



中国大連産くらげのソース和え
凉拌海蜇
¥1,500



国産きゅうりの酢漬け
酸辣青瓜
¥900



国産白菜酢漬け
酸辣白菜
¥800



浅漬けザーサイ(国内加工品)
碧綠榨菜
¥500



香港ピータン
香港皮蛋
(1個) ¥500



マーライコウ(国産卵使用)
馬拉糕
(ホール) ¥900



広東正月もち(中国産片糖使用)
廣式年糕
¥1,000



ベトナム産黒糖カシューナッツ
黒糖腰果
¥1,000



アメリカ産くるみの餡炊き
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/ロシア産つぶ貝の甘辛煮/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