

第35回 年末恒例外売り!

開催日：2023年12月30日・31日(10時~)

2日間限定

聘珍樓

HEICHINROU

※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「The CAFE」にて 住所：横浜市中区山下町143



お惣菜 人気メニューをご用意しました!

・国産豚窯焼きチャーシュー	1,500円	・国産きゅうりの酢漬け	900円	・アメリカ産くるみの飴炊き	1,000円
・国産茹で鶏	2,500円	・国産白菜酢漬け	900円	・ベトナム産黒糖カシューナッツ	1,000円
・国産鶏の滝水煮込み	2,500円	・国産豚胃袋の煮込み	700円	・国産豚耳の煮込み	700円
・タイ産アヒルの窯焼き	3,000円	・浅漬けザーサイ(国内加工品)	500円	・大根もち(台湾産こめ粉使用)	1,000円
・三色盛り くらげ、チャーシュー、茹で鶏	1,800円	・焼きビーフン(台湾産ビーフン使用)	1,000円	・馬拉糕マーライコウ(国産卵使用)	900円
・中国大連産くらげのソース和え	1,500円	・チマキ 塩卵、椎茸、豚バラ肉入り(国産もち米)	800円	・広東正月もち(中国産片糖使用)	1,000円

(税込)



要冷蔵

外売り限定おせち 2名様用 税込 ¥15,000

ご注意：おせちは事前予約のみの販売になります。

おせちご予約締め切り日：2023年12月24日(日)まで

ご予約・お問合せ先 TEL.045-663-5126 FAX.045-663-5129

国産野菜の甘酢漬け(きゅうり・白菜)/中国大連産クラゲの和え物/北海道産黒豆の甘露煮/国産粟の甘露煮/トルコ産ドライアプリコット/国産つぶ貝の甘辛煮/北海道産帆立貝の醤油煮込み/岩手県産鮑の柔らか煮込み/中国産タケノコの醤油煮/タイ産鴨胸肉のスモーク/国産鶏の巻き蒸し/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

(内寸：190×190×50)

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：2023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