



## 1.一段重

16,200円(税込)

くらげ  
蒸しアワビ  
窯焼きチャーシュー  
車海老のチリソース煮  
かきの爪キンモクセイ風味  
ホタテ貝の甘辛煮  
穴子焼き  
鴨肉の燻製  
牛肉の胡麻風味甘醤油煮  
生麩と椎茸煮  
栗の甘露煮  
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢  
牛蒡の鳥巻き  
豚挽肉の薄焼き玉子巻き  
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ  
海老芋のヒリ辛醤油煮

重箱:木製 消費期限:1月1日(月) (20×29.5×5cm)2人前

平成三十年

# 榮林のおせち



重箱:木製 消費期限:1月1日(月) (20×29.5×5cm)3~4人前

## 2.二段重

35,640円(税込)

くらげ  
蒸しアワビ  
窯焼きチャーシュー  
車海老のチリソース煮  
かきの爪キンモクセイ風味  
ホタテ貝の甘辛煮  
穴子焼き  
鴨肉の燻製  
牛肉の胡麻風味甘醤油煮  
生麩と椎茸煮  
栗の甘露煮  
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢  
牛蒡の鳥巻き  
豚挽肉の薄焼き玉子巻き  
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ  
竹の子と干し海老の炒め  
チシャトウの甘酢  
海老芋のヒリ辛醤油煮  
生湯葉の煮びたし柚子風味  
ワカサギの南蛮漬  
伊勢海老の甘辛老酒醤油炒め  
金柑の白ワイン煮  
花豆の甘煮  
ピーカンナッツの香り揚げ  
数の子  
カラスミ  
アンコウの醤油煮

## 3.三段重

54,000円(税込)

くらげ  
蒸しアワビ  
窯焼きチャーシュー  
車海老のチリソース煮  
かきの爪キンモクセイ風味  
ホタテ貝の甘辛煮  
穴子焼き  
鴨肉の燻製  
牛肉の胡麻風味甘醤油煮  
生麩と椎茸煮  
栗の甘露煮  
胡瓜・かぶ・白菜の甘酢  
牛蒡の鳥巻き  
豚挽肉の薄焼き玉子巻き  
生雲丹と白身魚のすり身かまぼこ  
竹の子と干し海老の炒め  
チシャトウの甘酢  
海老芋のヒリ辛醤油煮  
生湯葉の煮びたし柚子風味  
ワカサギの南蛮漬  
伊勢海老の甘辛老酒醤油炒め  
金柑の白ワイン煮  
花豆の甘煮  
ピーカンナッツの香り揚げ  
数の子  
カラスミ  
アンコウの醤油煮



重箱:木製 消費期限:1月1日(月) (20×29.5×5cm)4~5人前

写真はイメージです。内容が多少変更になる場合がございますが、予めご了承ください。保存料を使用しておりませんので、2018年1月1日(月)までにお召し上がりください。

## 4.点心

焼売 <10個入り> 3,024円(税込) 肉まん <4個入り> 1,944円(税込) あんまん <4個入り> 1,944円(税込)  
肉まん、あんまん <各2個入り> 1,944円(税込)





## 平成30年度おせちご注文用紙

おせち		個数
1. 一段重	16,200円(税込)	
2. 二段重	35,640円(税込)	
3. 三段重	54,000円(税込)	
4. 点心		個数
焼売	<10個入り> 3,024円(税込)	
肉まん	<4個入り> 1,944円(税込)	
あんまん	<4個入り> 1,944円(税込)	
肉まん、あんまん	<各2個入り> 1,944円(税込)	
合計金額		円

お名前	フリガナ	ご連絡先	( )	
ご住所	〒		ご希望のお渡し方法をお選び下さい	
			お持ち帰り	
			クール宅急便	

## お渡し方法

### お持ち帰りの場合

<お渡し日時>12月31日(日) 10時30分~14時

<お渡し場所> 赤坂本店/地下鉄千代田線赤坂駅 地下鉄銀座線・丸の内線赤坂見附駅より徒歩5分

<お支払方法>現金またはクレジットカード

### クール宅配便利用の場合

<お届け日>12月31日(日)10時~16時頃(お時間の指定は出来ません)

<お支払方法>送料(一段重1,500円、二段重1,800円、三段重1,800円)を加算した請求書を同封いたしますので、指定期日までにお振り込みをお願いいたします。

※ 点心を御注文の際、別途送料がかかる場合がございます。※ 配送は本州のみになります。

※おせちは数に限りがございますので、12月20日(水)までに電話もしくはFAXにてお申し込みくださいませ。

# ご予約のお申し込みはお早めに!!

ご注文受付FAX

# 03-3582-2056

中野料理 榮林 〒107-0052 東京都港区赤坂3-16-2 TEL 03-3583-0171