



重箱:木製 消費期限:1月1日(火) (20×29.5×5cm)2人前

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
- かきの瓜キンモクセイ風味
- 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
- 海老芋のピリ辛醤油煮

平成三十一年

榮林のおせち



重箱:木製 消費期限:1月1日(火) (20×29.5×5cm)3~4人前

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
- かきの瓜キンモクセイ風味
- 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
- 海老芋のピリ辛醤油煮
- 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

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
- かきの瓜キンモクセイ風味
- 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
- 生湯葉の煮びたし柚子風味
- 海老芋のピリ辛醤油煮



重箱:木製 消費期限:1月1日(火) (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、2019年1月1日(火)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31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(月) 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(月)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(木)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

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