

特製オードブル

ご予約
受付中

お申込み期限
2025年 12 月
24 日(水)まで

ご注文・お申込みは TEL 048-235-4088



内容 (4人前)

- ① 帆立貝の薬膳黄金煮 (金箔添え)
- ② 冷製大海老
- ③ 蓮根のブルーベリーつけ
- ④ 青ザーサイ
- ⑤ 蟹爪フライ
- ⑥ 揚げ筍の香辛炒め
- ⑦ 豚チャーシュー
- ⑧ 牛すね肉のスパイス煮
- ⑨ 合鴨スモーク
- ⑩ 大山鶏の当帰煮
- ⑪ 黒豚肉団子と栗の甘酢あん
- ⑫ 紅色ココナッツ団子

オードブルお渡し日: 12月 31 日
(水) 11:00~15:00
(午後~1月2日まで店休)

16,800 円 (税込)



※写真はイメージです。実際の商品は調理状況等により色味が異なる場合がございます。

豚チャーシュー1本売り

1本 600g~(100g530円)

※サイズが多少異なるので金額も前後します。保存期間: 冷蔵庫で1週間、それ以降はアルミホイルに包んで冷凍庫保存可能! 解凍してそのまま食べれますよ♪



金龍神餃子<年末感謝限定>

業務価格: 50個入り 2,000円

国産豚肉と新鮮野菜のうまみたっぷり!
パリッとジューシーな味わいで、焼いても茹でても鍋でもOK!
年末の忙しい時にも大活躍、手軽でおいしい一品です!



薬膳餃子 10個入り 1,500円

干し金針菜、党参、枸杞の実、当帰、蓮の実など、体にやさしい薬膳素材をたっぷり使った贅沢な一品。
お正月やお祝いにもおすすめ!

お申込み期限 2025年 12月 22日(月)まで、お渡し日 12月 24日(水)から受け取り可能



営業時間

11:30~14:00

17:30~21:30

TEL: 048-235-4088

毎週水曜日定休