



写真は盛りつけ例です。

平成二十二年
榮林の
おせち

1. 一段重

12,600円(税込)



重箱:木製 消費期限:1月2日(土) (16.5×16.5×4.5cm) 2人前

くらげ
蒸しアワビ
車海老のチリソース煮
かにの爪のキンモクセイ風味
ホタテ貝の甘辛煮
穴子の醤油煮
鴨肉の燻製
牛肉の胡麻醤油煮
湯葉の煮びたし
栗の甘露煮
かぶ酢

2. 二段重

34,650円(税込)



重箱:木製 消費期限:1月2日(土) (20×29.5×5cm) 4~5人前

くらげ
蒸しアワビ
釜焼きチャーシュー
車海老のチリソース煮
かにの爪のキンモクセイ風味
ホタテ貝の甘辛煮
穴子の醤油煮
鴨肉の燻製
牛肉の胡麻醤油煮
湯葉の煮びたし
栗の甘露煮
かぶ酢
牛蒡の烏巻き
白菜の辣酢
豚挽肉の玉子巻き
イカのすり身かまぼこ

3. 点心

焼売 <10個入り> 2,940円(税込) 肉まん <4個入り> 1,890円(税込) あんまん <4個入り> 1,890円(税込)
肉まん、あんまん <各2個入り> 1,890円(税込)



平成22年度おせちご注文用紙

おせち		個数
1. 一段重	12,600円(税込)	
2. 二段重	34,650円(税込)	
3. 点心		個数
焼売	<10個入り> 2,940円(税込)	
肉まん	<4個入り> 1,890円(税込)	
あんまん	<4個入り> 1,890円(税込)	
肉まん、あんまん	<各2個入り> 1,890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30日(水) 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(木)10時~16時頃(お時間の指定は出来ません)

<お支払方法>送料1200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。

※おせちは数に限りがございますので、12月18日(金)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