

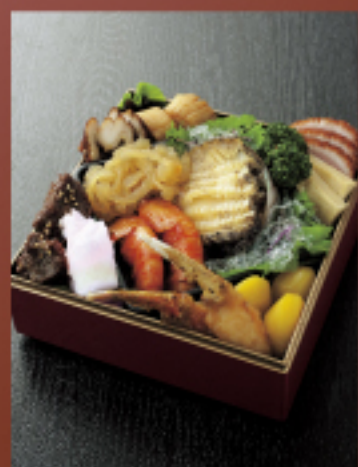
# 栄林のおせち



写真は盛りつけ例です。

## 1. 一段重

12,600円(税込)



全箱：木箱 消費期限：1月2日(日) 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  
鶏肉の燻製  
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)



全箱：木箱 消費期限：1月2日(日) 20×29.5×6cm 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  
鶏肉の燻製  
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  
白菜の醃酢  
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23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(木) 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(金)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(土)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 装林 〒107-0052 東京都港区赤坂3-16-2 TEL 03-3583-0171