

限定販売

## 特選中華 おせち

### 「本格中国料理のおせちで素晴らしい新年を

素晴らしい新年をお迎えになられる皆さま、老香港酒家京都謹製の「特選中華おせち」はいかがでしょう。当店ならではの味をこの期間、特別に蒸籠へ彩り鮮やかに詰めてお届けいたします。

#### 高級二段

34,560円(税込)

豪華蒸籠(左) そのままお召し上がりください

- ・オマール海老の湯引き ・チャーシュー
- ・鮑のあつさり仕立て ・蒸し鶏
- ・めで鯛炒めもの ・ホタテの特製味付け
- ・車海老の炒めもの ・スペアリブの北京風甘酢
- ・椎茸の醤油煮込み ・筍の醤油煮込み
- ・野菜の酢漬

点心蒸籠(右) 蒸籠のまま10分程度蒸して  
温かいうちにお召し上がりください

- ・フカヒレと肉餃子 ・蟹肉餃子
- ・海老餃子 ・にんじん餃子 ・にら餃子
- ・白菜と海老餃子 ・鮑焼売
- ・ホタテ焼売 ・寿桃

点心蒸籠(左) 蒸籠のまま10分程度蒸して  
温かいうちにお召し上がりください

- ・フカヒレと肉餃子 ・蟹肉餃子 ・海老餃子
- ・にんじん餃子 ・にら餃子 ・白菜と海老餃子
- ・鮑焼売 ・ホタテ焼売 ・寿桃

点心蒸籠(右) 蒸籠のまま10分程度蒸して  
温かいうちにお召し上がりください

- ・チャーシュー饅頭 ・三色餃子 ・海鮮野菜餃子
- ・五目野菜餃子 ・フカヒレと海老焼売
- ・牛肉焼売 ・飛魚子焼売

点心二段  
25,920円(税込)

アレルギー原料 ◆ 卵・乳・小麦・エビ・カニ

お渡し方法 ◆ 店頭の場合：12月31日午前中 老香港酒家京都店頭にてお渡し  
宅急便の場合：12月31日 クール宅急便にてご指定のお届け先にお届け(別途送料要)

※蒸籠サイズは[直径27cm×高さ7cm]×2段です。

※冷蔵庫で保管ください。賞味期限は2021年1月2日です。

※老香港酒家京都の蒸籠をお持ちのお客さまは、2,000円引きとさせていただきますのでご予約の際にお申し付けください。

※数に限りがございます。受付は先着順とさせていただきますのでお早めにご注文くださいませ。

※内容物は若干変わることがあります。

完全予約制 12月27日(日)まで承ります



オールホンコンレストランキョウト

老香港酒家京都

OLD HONGKONG RESTAURANT KYOTO

ご予約・お問い合わせ

☎ 075-341-1800

〒600-8411 京都市下京区烏丸通四条下水銀屋町620番地 COCON烏丸B1F