

2020  
松華の  
おせち

毎年ご好評をいただいている松華のおせちを今年もご用意しました。  
新しい一年のはじまりを、にぎやかな食卓で。

※仕入れの状況により内容変更する場合がございます。

三段おせち (4~6名様用) ￥38,000- (税込) 限定 15 個



お品書き

一段目左上から(写真右下)

- ・ふかひれの姿煮込み(真空パック)・オマールのXO 醬炒め
- ・鮑の紹興酒煮 ・真鯛のチリソース・和牛のローストビーフ

二段目左上から(写真右上)

- ・鶏レバーのテリヌ・子持ちヤリイカの四川炒め
- ・ゴボウ甘辛炒め/栗の甘露煮・子持ち鮎の山椒煮・ザーサイ浅漬
- ・蟹爪の揚げ物・合鴨の紅茶燻煙仕立て
- ・ソフトシェルクラブのフリット
- ・白菜と生姜の甘辛漬け/レンコンの柚子漬け

三段目左上から(写真左)

- ・牛すね肉の香料煮込み・自家製ハーブ三元豚の叉焼
- ・蒸し鶏・子持ち昆布/数の子・天使海老の湯引き
- ・肉団子の甘酢あんかけ・胡桃の飴炊き
- ・日向鶏手羽先の山椒焼き・有明海産クラゲの山葵マリネ

一段おせち (1~2名様用) ￥15,000- (税込) 限定 8 個



お品書き

一列目左から

- ・蟹爪の揚げ物 ・ゴボウ甘辛炒め/栗の甘露煮
- ・自家製ハーブ三元豚の叉焼 ・子持ち昆布/数の子

二列目

- ・蒸し鶏 ・子持ちヤリイカの四川炒め
- ・ザーサイ浅漬け ・天使海老の湯引き

三列目

- ・子持ち鮎の山椒煮・ソフトシェルクラブのフリット/筍香り揚げ
- ・宮崎県日向鶏手羽先の山椒焼き・牛すね肉の柔らか香料煮込み

四列目

- ・有明海産クラゲの山葵マリネ ・合鴨の紅茶燻煙仕立て
- ・胡桃の飴炊き ・白菜と生姜の甘辛漬け/レンコンの柚子漬け

- ・三段おせち・一段おせちは12月31日10:00~11:30店頭にて引き渡し、または1月1日AM着クール便のみで発送いたします。
- ・配送の場合は、別途配送費として一段おせち2,500円、一段おせち1,800円をお預かりします。
- ・引き渡し当日の混乱を防ぐ為、前金とさせていただきます。遠方の方はお振込をお願いしております。
- ・数量限定の為、キャンセルはお受けできません。
- ・消費目安は31日引き渡し後、要冷蔵で48時間です。



Chinese Restaurant

中華レストラン松華

〒271-0086 松戸市二十世紀が丘萩町 219-2-1

TEL 047-312-3131 FAX 047-312-4646