



特製おせち

ご予約承ります

当店にて、手作り・手詰めです！愛情と真心をこめてお作り致します

限定100個／二段重 2万6千円(2～3人前/税込み)

～壺の重～

- ・韓国カボチャの一味漬け
- ・金柑の生姜和え
- ・フレッシュザーサイと蕪のペッパー和え
- ・小茄子の山椒風味
- ・紅芯大根と人参の梅肉和え
- ・数の子の紹興酒漬けと
黄人参の柚子漬け いくらのせ
- ・特製・海鮮ハム
- ・鱈の豆鼓焼き
- ・ジャコとピーナッツの炒め
- ・蛸のスモークと胡瓜の唐辛子漬け
- ・特製・自家製チャーシュー
- ・大山鶏の胡麻油蒸し
- ・三元豚の煮ハム

※仕入れ状況により一部変更の可能性があります



～式の重～

- ・海老のチリソース煮込み
- ・おいも豚の特製栗煮込み
- ・蒸しパン
- ・蓮の葉包み 海鮮ちまき/肉ちまき
- ・お楽しみ1品

お渡し:店頭にて/12月30日19時以降 または 31日10時～14時

※宅配をご希望の方へ 30日出荷・ヤマト運輸(クール便)での手配が可能ですが、店での手詰めのため中身が多少動いてしまう可能性が有ります。送料はお客様のご負担になります

追加お料理

フカヒレの姿 上海蟹煮込み

1枚 6,800円(税込)予定 ※ご予約にて承ります

上海蟹は、殻から身・味噌・卵を取りだしお料理に加えていますので、楽にお召し上がり頂けます。

美虎のお料理をご家庭で、ぜひご賞味ください。お渡し:30日19時以降または31日10時～14時

忘年会・ご宴会 ご予約承ります！

皆様で美虎でのコース料理を是非ご堪能ください。お料理コース:6,800円、8,800円から。

内容:前菜・野菜・海鮮・肉・麺飯・デザート(コースには、上海蟹またはフカヒレのお料理が入ります。)

中国料理美虎 TEL03-6416-8133 ※12月29日よりおせち準備のため営業はお休みします。