



桂花 2024

本格中華おせち料理

《 ご予約承り中 》



(写真は2023おせちです)

《 7寸 (21cm x 21cm) 3段重 》

32,000円(税込)

《 お渡し方法 》

- ① 店頭渡し 12月31日
10:00~13:00
- ② 宅配 12月31日
A 9:00~10:00
B 13:00~14:00
(宅配は、距離・時間のご相談を承ります)

《 お品書き・・・ 29品目 》

- 殻つきアワビの柔らか煮/肝ソース付き
- イセ海老のXO醤炒め
- ズワイ蟹爪の広東風揚げ物
- 上海蟹のミソ入り焼売
- 特級クラゲの甘酢あえ
- 大和牛の特製ローストビーフ
- 五條ばあく豚の煮豚
- 鹿児島産茶美豚の叉焼
- 鴨ロースの四川風燻製(樟茶鴨子)
- 柔らか肉団子の旨煮あん
- 天使の海老のスープ茹で
- 海老のチリソース煮
- 若鶏と宇陀金ゴボウの八幡巻き
- 真鯛の竜田揚げ
- ホタテの柚子香り和え/柚子釜
- 明石のタコと奈良県産タケノコの有馬煮
- 栗の桂花(キンモクセイ)香り煮
- 黒豆(丹波黒)
- 鱈の南都焼き(奈良粕焼き)
- 田作り・ピリ辛中華風
- フライドカシューナッツ
- かずのこ
- たたき牛蒡
- 大根・金時人参・胡瓜の三色甘酢漬け
- 布目蓮根の梅紫蘇漬け
- 大和の野菜ピクルス
- 中華ちまき
- 明日香レモンのスイートポテト
- 胡桃(クルミ)の蜜がらめ

(内容が一部変更になる場合もございます)

中国菜館

桂花

KEIKA

TEL 0798-72-4707

FAX 0798-78-5004

西宮市南越木岩町10-13