



特製おせち

ご予約承ります

2017 年末／中国料理美虎・幡ヶ谷本店にて、手作り・手詰めです！

限定50個／二段重 2万8千円(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 いくらのおせち
- ・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



～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：美虎(幡ヶ谷本店)店頭にて／12月30日19時以降 または 31日10時～14時

お電話にてご予約受付中です！ TEL03-6416-8133 中国料理美虎 ※月火定休

追加お料理

フカヒレの姿 上海蟹煮込み

1枚 7,800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 渋谷区西原 2-32-6-1 階 ※おせち準備の為、年末の営業はお休み致します。