

新年を華やかに祝う

## 文菜華 特撰二段重おせち

三〇、〇〇〇円 (税抜)  
特製木箱入り 三〜四名様分



壹の重

- ① 山伏茸入り肉団子の甘酢あん
- ② 豚挽肉の湯葉巻き揚げオイスターソース煮込み
- ③ 国産伊勢エビのチリソース
- ④ ホタテの中国醤油煮
- ⑤ タラバ蟹のチャイニーズデミソース炒め
- ⑥ 国産活香箱蟹の紹興酒漬け酔っ払い蟹
- ⑦ 豚スペアリブの黒胡椒炒め ブロccoli添え
- ⑧ 三陸産天然蝦夷鮑の煮込み



貳の重

- ⑨ くるみの飴炊き
- ⑩ 文菜華自慢の窯焼きチャーシュー
- ⑪ くらげと金絲瓜の和え物
- ⑫ 生ザーサイの和え
- ⑬ 左から 鴨ロースの黒胡椒焼き/皮付き落花生のレモン煮
- ⑭ 左から 豚バラ肉のサーター醤油焼き/タコの旨煮
- ⑮ 左から 子持ち昆布の紹興酒漬け/常陸牛スネ肉の中国香料煮
- ⑯ 穴子入り蓮の葉包みちまき
- ⑰ 蒸し鶏 ネギ生姜だれ
- ⑱ シェフオリジナル自家製XO醤
- ⑲ 根菜の中国式甘酢漬け山椒の香り
- ⑳ 干し椎茸の海老すり身詰め 金木犀ソース

今年の文菜華はおせち以外にも単品で注文できます。

下記の単品のみご注文のお客様は、店頭お渡しになります。

※写真は調理・盛りつけの一例です。化粧箱のデザインが変更する場合があります。



文菜華を代表する名物料理“北京ダック”。国内で唯一、利根川水域で育てる千葉県産鴨を使用した北京ダックです。専用の焼き釜でじっくりと焼き上げ、味の要になる味噌は鴨に合わせて20数種の調味料を使用したシェフ独自レシピで仕上げております。※おせちと一緒にご注文された場合は重箱に詰めて重ねさせていただきます。

化粧箱入り北京ダック1羽  
(皮8枚、包餅8枚、胡瓜、自家製味噌、葱)

〈文菜華スペシャルティ〉北京ダック………15,000円



現在国内で流通しているフカヒシの約数%しかないといわれる気仙沼産気仙沼加工の純国産品のふかひれ姿煮。その中でも最高級といわれる吉切鮫の尾をご用意しました。大人の手をめいっばい開いたくらい大きさの厚みがあるフカヒシを一枚一枚、じっくりと丁寧に時間をかけシェフが煮込んだフカヒシは至極の一品。是非心ゆくまでお楽しみください。(化粧箱入り)※おせちと一緒にご注文された場合は重箱に詰めて重ねさせていただきます。

〈気仙沼産吉切鮫の尾(250g)使用〉  
フカヒシの姿煮………15,000円



〈文菜華自慢の香港式〉  
窯焼きチャーシュー  
………(1本)1,800円



〈テイクアウト大人気〉  
生ザーサイの和え物  
………(200g)1,400円



〈特級〉  
くらげと金絲瓜の和え物  
………(100g)2,500円



千葉県産  
ノンメタボーク  
一頭挽き焼き餃子  
〈文菜華オリジナル〉  
冷凍生餃子  
………(8個入り)1,200円

※ご注文者様以外に配送希望の場合は、別途他の用紙に配送先情報と商品名をお書きください。 受付締切り:12月25日(水) / お支払締切り:12月25日(水)

ふりがな			
ご注文者お名前			
ご住所	〒		
携帯番号	ご自宅TEL	FAX	
お渡し方法	↓ いずれかに○をお付けください。		
お支払方法	↓ いずれかに○をお付けください。		
・店頭お渡し	・宅配便利用※	・店頭支払い	・銀行振込※
※宅配は送料2,200円(税)(クール便送料+梱包材代)として別途頂戴いたします。			
※銀行振込をご希望のお客様には別途ご案内いたします。			

早期ご注文特典 11月30日までに二段おせちをご注文(店頭渡し)のお客様に10年珍藏紹興酒(もしくはりんごジュース)をプレゼント!

おせち以外、②〜⑦のみご注文のお客様は、店頭お渡しになります。

商品名	金額	お申込個数
①〈特撰〉二段重おせち(3〜4名)	30,000円 (税込32,400円)	個
②〈文菜華スペシャルティ〉北京ダック	15,000円 (税込16,200円)	個
③〈気仙沼産吉切鮫の尾(250g)使用〉フカヒシの姿煮	15,000円 (税込16,200円)	個
④〈文菜華自慢の香港式〉窯焼きチャーシュー (1本)	1,800円 (税込1,944円)	個
⑤〈特級〉くらげと金絲瓜の和え物(100g)	2,500円 (税込2,700円)	個
⑥〈テイクアウト大人気〉生ザーサイの和え物(200g)	1,400円 (税込1,512円)	個
⑦〈文菜華オリジナル〉冷凍生餃子(8個入り)	1,200円 (税込1,296円)	個

(軽減税率8%対象商品です。)

お電話・FAXでのご注文のお客様はこちらまで

04-7164-5211

※弊社記入欄	お客様番号	受付日	受付者	一覧表記入	お会計
		/		済	済