



# 特製おせち

## ご予約承ります

2018 年末／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
  - ・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：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 美虎幡ヶ谷本店 ※月曜定休**

### 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・同窓会等 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。内容、詳細はスタッフにご相談ください。

**中国料理美虎** 渋谷区西原 2-36-22-1 階(新住所) ※2018年11月1日より移転・リニューアル OPEN

**チャイニーズダイニング美虎銀座** 中央区銀座 5-7-10 イグジットメルサ 7 階 TEL03-6280-6697