



徐園 中華おせち



門のある中国料理の老舗として、
広くご利用いただいている大阪・
肥後橋『徐園』の中華おせちです。
ご家族の皆様喜んでいただけます
よう、徐園ならではの味付けで
品数も豊富にご用意いたしました。



① 中華おせち 二段 ¥16,200(税込)

(縦 20 cm×横 20 cm×高さ 12 cm / 二段)

- 一の重 / アワビの旨煮、芋の飴炊き、栗の甘露煮、椎茸の煮込み、海老のチリソース、胡瓜・人参・大根の酢の物、カニ爪のフライ、干し豆腐の和え物、鶏肉の揚げ蒸し
- 二の重 / 味付数の子、ワカサギの甘露煮、くらげの酢の物、焼豚、豚肉の甘酢、有頭海老のポイル、海老ミンチの玉子皮巻き、桃饅頭・さくらんぼ饅頭、牛すね肉の醤油煮込み、タコと帆立のピリ辛煮込み

◆アレルギー原材料：たまご、小麦、かに、えび

② 中華おせち 三段 ¥27,000(税込)

(縦 20 cm×横 20 cm×高さ 18 cm / 三段) <4~5人前>

- 一の重 / ロブスターのポイル、豚団子、ピータン、うずら玉子、腸詰、合鴨の燻製、イカ・タケノコの煮物、豚耳の煮込み
- 二の重 / アワビの旨煮、芋の飴炊き、栗の甘露煮、椎茸の煮込み、海老のチリソース、胡瓜・人参・大根の酢の物、カニ爪のフライ、干し豆腐の和え物、鶏肉の揚げ蒸し
- 三の重 / 味付数の子、ワカサギの甘露煮、くらげの酢の物、焼豚、豚肉の甘酢、有頭海老のポイル、海老ミンチの玉子皮巻き、桃饅頭・さくらんぼ饅頭、牛すね肉の醤油煮込み、タコと帆立のピリ辛煮込み ◆アレルギー原材料：たまご、小麦、かに、えび



木製箱
重箱

限定20個

③ 中華おせち 一段 ¥12,960(税込)

(縦 25.4 cm×横 25.4 cm×高さ 6.5 cm / 一段) <2~3人前>

- 一の重 / 味付数の子、焼豚、ピータン、サーモンの燻製、豚の耳の味付け、鶏肉の揚げ蒸し、肉団子の甘酢、栗の甘露煮、うずら玉子の香り煮込み、いかの松笠揚げ、カニ爪のフライ、有頭海老の塩味、たこの煮物、ワカサギの甘露煮、貝柱の燻製、黄瓜・人参・大根の酢漬、くらげの酢の物、豚肉の甘酢、椎茸の香り煮込み、えびミンチのゆば巻、合鴨の燻製、サラミ、桃饅頭・さくらんぼ饅頭

◆アレルギー原材料：たまご、小麦、かに、えび



木製箱
重箱

限定10個

④ 中華おせち 二段 ¥27,000(税込)

(縦 25.4 cm×横 25.4 cm×高さ 11.6 cm / 二段) <4~5人前>

- 一の重 / オーストラリア産イセエビ、海老ミンチのゆば巻、黄瓜・人参・大根の酢漬、うずら玉子の香り煮込み、ピータン、鮑の煮物、焼豚、くらげの酢の物
- 二の重 / 味付数の子、鶏肉の揚げ蒸し、サーモンの燻製、たこの煮物、豚の耳の味付け、サラミ、肉団子の甘酢、栗の甘露煮、椎茸の香り煮込み、有頭海老のポイル、ワカサギの甘露煮、カニ爪のフライ、貝柱の燻製、合鴨の燻製、いかの松笠揚げ、豚肉の甘酢、桃饅頭・さくらんぼ饅頭

◆アレルギー原材料：たまご、小麦、かに、えび