

おせちのお申し込み方法



お申し込み期間

●2021年(令和3年) 11月1日～12月25日(午前10時～午後9時)

お申し込み方法

●徐園フロント ☎電話 06-6448-5263 📠FAX 06-6446-6626

お支払い方法

- 徐園フロントでのお支払い(12月25日まで) 現金・クレジットカードがご利用いただけます
- 銀行振込(12月25日まで) 三井住友銀行 大阪本店営業部 普通 No.8170368 株式会社徐園

お届け配達区域(送料無料)

- 大阪府＝全域
- 兵庫県＝尼崎市、伊丹市、西宮市、芦屋市、宝塚市、川西市、神戸市
- 奈良県＝奈良市、生駒市、大和郡山市、橿原市、大和高田市、桜井市、御所市、天理市、香芝市、葛城市、北葛城郡、生駒郡、磯城郡
- 京都府＝京都市、宇治市、城陽市、向日市、八幡市、長岡京市、京田辺市

お届け

●お届け日 12月31日(ヤマト運輸) ※時間指定はできませんので、ご了承くださいませ。

FAX申し込み用紙 📠 06-6446-6626

ご依頼主様	お名前	フリガナ 様	TEL
			FAX
ご住所	フリガナ		
	〒□□□□-□□□□ 都府 市区 道県		

お届け先様が、上記のご依頼主様と異なる場合のみご記入ください

お届け先様	お名前	フリガナ 様	TEL
			FAX
ご住所	フリガナ		
	〒□□□□-□□□□ 都府 市区 道県		

品名	数量	単価(税込)	金額(税込)
①中華おせち二段		¥16,200	
②中華おせち三段		¥27,000	
③中華おせち一段		¥12,960	
④中華おせち二段		¥27,000	
合計			

ご注意

- ※料理の内容は、一部変更となる場合がございます。
- ※配達日及び配達時刻の指定はできませんのでご了承くださいませ。
- ※お届け日には、どなたかご在宅くださいますようお願いいたします。
- ※天災、災害、天候、交通等のやむをえない事情により、商品をお届けできない場合がございます。
- ※ご注文いただいた後に、ご確認のお電話をいたします。
お電話なき場合は、下記番号までお問合せください。



◆営業時間 11:00～22:00(L.O.21:30)
◆定休日 無休
◆駐車場 有
◆Web-Site <http://www.joen.co.jp>

☎ **06-6448-5263**
FAX06-6446-6626
〒550-0002 大阪市西区江戸堀 1-15-30



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