



料理長  
畑山 千秋  
*Chiaki Hatayama*

シェンロントーキョーのおせち料理は  
伝統と技術で裏打ちされた「正統派おせち」。  
代々受け継がれてきた、職人の知恵と技術の集大成  
洗練された食材と磨き抜かれた技で  
皆さまの食卓を華やかに飾ります。  
真心を込めて、お手元にお届けいたします。

「中華とワイン」の異色コラボレーションをいち早く手掛け  
モダンチャイナの先駆けとして  
お客様が喜んでくださる料理や  
サービスの提供をモットーにすることを  
スタッフ一同、日夜、試作・研究開発に努めております。



**12月31日に  
宅配にてお届けいたします。(配送料無料)  
ご予約受付12月25日まで。**

- ご予約は各店の窓口、または下記のFAXにて承っております。  
尚、お申込みは12月25日までとさせていただきます。
- お届けは宅配便(クール便)でお届けいたします。  
(全国配送料無料)
- お支払は、現金(クレジットカードを除く)、銀行振込(下記口座)  
または、代金引換でお願い致します。

ご注文される方のお名前
ご注文される方のご住所 〒
.....
.....
.....
ご注文される方のお電話番号

お届け先のお名前
お届け先のご住所 〒
.....
.....
.....
お届け先のお電話番号

ご注文数 ※表示金額は、税・送料・各種お支払い手数料込みの金額です。

寿 ¥12,960	禄 ¥21,600	福 ¥32,400
個	個	個

お支払い方法		
現金	銀行振込	代金引換

ご予約、お問い合わせは.....  
シェンロントーキョー  
**TEL. 03-3374-2080**  
**FAX. 03-3374-2125**

振込みでのお支払いは下記口座までお願いします。  
なお、お申込み期限を過ぎてもお振込みが確認できない場合は  
ご注文をキャンセルさせていただく場合がございます。

振込先 三井住友銀行 桜新町支店  
普通 6875018  
ダイドウキギョウカブシキカイシャ 大同企業株式会社

新年を迎える慶びに  
贅を尽くしたおもてなし

チャイナグリル・シエンロントーキョー

おせち料理

完全受注生産



CHINA GRILL  
**XENLON**  
チャイナグリルシエンロン  
TOKYO

# 寿

一段重 ¥12,960 (税込)

※要冷蔵

# 禄

二段重 ¥21,600 (税込)

※要冷蔵

# 福

三段重 ¥32,400 (税込)

※要冷蔵



## 壹の重

大海老の塩水煮  
蟹爪  
帆立の燻製  
マナガツオの揚げ煮  
パプリカ2種とセロリのピクルス  
クラゲの冷菜  
胡瓜の甘酢漬け  
広東チャーシュー  
鴨肉のスモーク  
牛スネ肉の山椒漬け  
松葉銀杏  
縁結び

自家製辣醬



プロの味をご自宅で

シェンロン自家製  
食べる醬



三種の唐辛子とその他厳選材料より旨味を引き出した万能調味料です。ドレッシングや薬味の代わりに、いつものお料理に添えて。お気軽にプロの味をお楽しみください。

## 壹の重

大海老の塩水煮  
海老のチリソース  
牛スネ肉の山椒漬け  
広東チャーシュー  
豚トロの黒酢ソース  
帆立の燻製  
栗の甘露煮  
胡瓜の甘酢漬け  
蓮根の甘酢漬け  
クルミの蜂蜜揚げ  
椎茸煮  
四川風竹の子炒め  
パプリカ2種とセロリのピクルス  
クラゲの冷菜  
縁結び  
昆布あられ

## 貳の重

フカヒレ姿煮  
青梗菜



※フカヒレ姿煮と青梗菜を個別にパックした状態でお届け致します。  
※フカヒレは大ぶりの200gを使用しております。

自家製辣醬



## 壹の重

大海老の塩水煮  
海老のチリソース  
牛スネ肉の山椒漬け  
広東チャーシュー  
豚トロの黒酢ソース  
帆立の燻製  
栗の甘露煮  
胡瓜の甘酢漬け  
蓮根の甘酢漬け  
クルミの蜂蜜揚げ  
椎茸煮  
四川風竹の子炒め  
パプリカ2種とセロリのピクルス  
クラゲの冷菜  
縁結び  
昆布あられ

## 貳の重

煮鮑  
鴨肉のスモーク  
マナガツオの揚げ煮  
手羽先の甘辛煮  
ハマグリの新丈  
蟹爪  
海老のアーモンド揚げ  
干し貝柱入り焼売  
海鮮蒸し餃子(海老,帆立,トビコ)

## 参の重

フカヒレ姿煮  
青梗菜



※フカヒレ姿煮と青梗菜を個別にパックした状態でお届け致します。  
※フカヒレは大ぶりの200gを使用しております。

自家製辣醬

