



和献洋彩にんにん
総料理長
中辻利宏

毎日放送
ちちんぷいぷい
出演中!!
毎週火曜日
15:00前後



お正月も にんにんと桃莉で ご家族一緒に!!



中華菜館 桃莉
料理長
辻川康一

三段重 献立例 (平成三十一年度献立より)

一の重 (伝統和食)

- 鮎の柔らか煮
- 本からすみ
- 黒豆
- 海老芝煮
- 数の子
- 紅白蒲鉾
- 棒鱈旨煮
- 伊達巻き
- 抹茶伊達巻き
- いくら醤油漬
- 小鯛昆布押し
- さごし
- 松笠慈姑
- 田作り
- 筍土佐煮
- 紅白生酢
- 千支九十の蜜煮

二の重 (創作おせち)

- 厳選鹿児島産
- 黒豚とドライトマトのスバム
- 黒豚タンの焼き南蛮漬
- 牛デミしぐれ煮
- 牛ほほ肉の角煮
- ローストビーフ
- スモークサーモンと
- クリームチーズの高菜巻き
- トロカレイの柚庵焼き
- サーモン七味焼き
- (やまつ辻田の七味使用)
- 合鴨ローススモーク
- 焼きししゃも甘露煮
- 干し柿ホワイトチョコ
- 安納芋金時
- 蛸のやわらか煮
- 渋皮煮甘露煮
- 叩き牛蒡
- 梅人参
- 花餅

三の重 (中華おせち)

- 姿フカヒレの煮込み
- 海老のチリソース
- 帆立の
- ウーロン茶スモーク
- 煮込みチャーシュー
- 肉団子の甘酢
- 蒸し鶏の白葱ソース
- 胡瓜と大根の酢漬
- クラゲの和え物
- トマトの桂花陳酒漬
- 胡桃の飴だき
- 若桃蜜煮

(切り取り)

令和2年度 にんにんおせち ご注文書

お名前	ご住所	お電話番号	いずれかに ○をつけてください。	個数
	〒 -	-	<ul style="list-style-type: none"> 一段重 三段重 	個