



桃仙閣、ジャスミンの

# 中華おせち

三段 二八、〇〇〇円 (税込)

ご予約  
受付中



受け渡し  
**12月31日**  
11:00~16:00  
12月31日はおせち・オードブルの受け渡しのみ、通常営業はお休みいたします。

定番のお料理を  
**オードブル**  
七、〇〇〇円 (税込)



ご予約・お問い合わせ

桃仙閣

Jasmin

0852-21-3946

0852-21-3947

営業時間 11:30~14:30 / 17:00~21:00

営業時間 11:00~15:00 / 17:00~21:30

〒690-0044 松江市浜乃木6-13-1

桃仙閣 ジャスミン

検索

# 中華でお正月

三段おせち — 二八、〇〇〇円(税込)

受け渡し

12/31

11:00~16:00

12月31日はおせち・オードブルの受け渡しのみ、通常営業はお休みいたします。

## 一の重

山桃の金木犀の香り  
数の子の紹興酒漬け  
砂肝の柔らか煮  
バラ茶のマカロン

境産産ずわい蟹と干し豆腐の黒胡椒風味

北海道産ほたてのエビ味噌焼

ナッツの餡がらめ烏龍茶の香り

胡瓜のピリ辛漬

クラゲの和え物 柑橘の香り

レバーペーストクミンの香り

青ザーサイの桜海老和え

白花豆と唐辛子のピリ辛煮

杏と胡桃のフロランタン

サーモンと彩り野菜の大根巻き

甘酢漬

鶉のピータンと鶉の燻製卵

薩摩芋の檸檬煮

## 二の重

アオリイカとジャガイモの青葱と山椒のソース

三種貝のXO醤煮

大海老のマヨネーズソース

かきの中国風南蛮漬

海鮮団子のアーモンド揚げ

脱皮海老の黄金スパイス炒め

大海老のチリソース

タコと白菜のマスタード和え

秋刀魚のすり身巻き焼き物

## 三の重

大山鶏の腸詰め巻き蒸し

奥出雲産しいたけの上海風醤油煮込み

鶏肉とドライフルーツの焼き物

肉団子と栗の甘酢炒め

手羽先の香料煮

南瓜と小豆の寄せもの

豚肉の烏龍茶煮

干し梅

豚肉と香味野菜のパテ

牛肉の牛蒡巻き黒酢煮

黒豆の杏仁風味

合鴨のジャスミン茶のスムーク

乾燥無花果の香酒漬

いのしし肉の甘酢炒め

二の重

三の重

一の重

「本格中華をもっと味わいたい」

「お正月の食卓をもっと豪華にしたい」

というご要望にお応えして『点心の詰め合わせ』もご用意しております。

点心の詰め合わせ  
4,000円(税込)

桃仙閣

0852-21-3946

営業時間 11:30~14:30 / 17:00~21:00

Jasmin

0852-21-3947

営業時間 11:00~15:00 / 17:00~21:30

