

崎陽軒本店 「新感覚シウマイフェア」実施

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、創業110周年・シウマイ誕生90周年を記念して2018年9月1日(土)より崎陽軒本店にて様々なシウマイメニューが味わえる「新感覚シウマイフェア」を実施いたします。

崎陽軒本店は、中国料理「嘉宮」、イタリア料理「イルサッジオ」、ティーサロン「アボリータム」、ビアレストラン「アリババ」の異なるジャンルの4店舗の飲食店、および宴会場・チャペルを有した複合レストラン施設です。当フェアでは、崎陽軒本店各店・各部門にて特別なシウマイメニューまたはプランを期間限定にて提供いたします。

崎陽軒本店の料理長がこだわりぬいて創り上げた新感覚のシウマイの数々をぜひご堪能ください。

■内容

開催期間 2018年9月1日(土)～ ※終了時期はメニューにより異なる

場所 崎陽軒本店 〒220-0011 横浜市西区高島2-13-12

■各店メニュー

店名	提供期間	シウマイ料理メニュー
中国料理「嘉宮」	2018年9月1日～11月30日	「季節のオリジナルシウマイ」 900円(税込・サ別) ・茸(よし)きり鮫背ビレのシウマイ・四方竹(しほうちく)のシウマイ・栗のシウマイ ふかひれと旬の食材を素材や産地にこだわった三種のシウマイに仕上げました。
イタリア料理「イルサッジオ」	2018年9月1日～9月30日	「ポルチーニ茸香るシウマイとスフォルマート※」 860円(税込・サ別) ポルチーニ茸の豊かな香りをシウマイとスフォルマートでお楽しみください。 ※型に入れて焼いたスフレのようなイタリア料理
ティーサロン「アボリータム」	2018年9月1日～9月30日	「ハイカラティーセット」 2,480円(税込) ・シウマイ風味で仕上げたロコモコ丼/シウマイの皮をアレンジしたミルフィーユ お料理とデザートが両方味わえるハイカラティーセットが限定メニューで登場。
ビアレストラン「アリババ」	2018年9月1日～9月30日	「シウマイ入りローストチキン」 3,800円(税込) ローストチキンの中からシウマイがあふれだす、お酒にもぴったりの驚きの一品。
宴会場	2018年9月23日 実施	「中華とイタリアンの競演・晩餐会」 受付:18:00 開宴:18:30 お一人様 18,000円(税込) 厳選した旬の食材をふんだんに使用した崎陽軒本店ならではの豪華折衷晩餐会。 嘉宮限定季節のオリジナルシウマイを盛り込んだ特別メニューです。
ウェディング	2019年3月末まで 受付	「創業110周年記念 謝恩プラン」 50名様 110万円(1名様増減18,500円 税込) 人気の「ジャンボシウマイカット」のプレゼントが付いた限定謝恩プラン。



中国料理「嘉宮」



イタリア料理「イルサッジオ」



ティーサロン「アボリータム」



ビアレストラン「アリババ」



宴会場 晩餐会



ウェディング



■お客様向けお問い合わせ先
崎陽軒本店 業務課
TEL: 045-441-8811(9:00～18:00)
※メニューの詳細・ご予約は各店にお問い合わせください。

■お問い合わせ先

株式会社 崎陽軒
広報・マーケティング部
担当: 西村 浩明、柴田 菜都美、金田 祐輔、
伊藤 亮、小川 萌子、陳 思慧
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <http://www.kiyoken.com/>

■各レストラン・宴会場 お問い合わせ先
嘉宮045-441-3330 / イルサッジオ045-441-3331 / アボリータム045-441-8765 /
アリババ045-441-8720 / 宴会・ウェディング045-441-8880

