


崎陽軒本店 中国料理 嘉宮「端午の節句膳」発売について

株式会社崎陽軒（本社：横浜市西区、取締役社長：野並直文）は、2021年5月1日（土）より5月9日（日）の期間限定にて、崎陽軒本店 中国料理 嘉宮にて「端午の節句膳」を発売いたします。

端午の節句にふさわしく、出世魚の「ブリ」、すくすくと育つ願いをこめた「タケノコ」、長生きを願った「海老」などの食材を用いたお料理をはじめ、限定メニューとして柏の葉で特製シウマイを包んだ「かしの葉包み特製シウマイ」などが入った、ご自宅にいながらレストランの本格料理をお楽しみいただける端午の節句限定のお膳です。お子様も一緒に召し上がっていただけるよう、優しい味わいに仕上げました。

テイクアウトと併せて横浜市西区・中区への配達サービスも承っておりますので、お客様のご都合に合わせてご利用いただけます。

新型コロナウイルスの感染拡大によりレストランで食事をする機会が減っておりますが、崎陽軒本店 中国料理 嘉宮おすすめのお料理の数々でご家族でのお食事の時間をお楽しみいただくと共に、お子様、お孫様の健やかな成長のお祝いに華を添えるお膳となりますと幸いです。

■商品内容

名称	端午の節句膳（4人前）
価格	18,000円（税込）
販売期間	2021年5月1日（土）より5月9日（日）まで（予定）
店頭お渡し時間	11：30 / 17：00
配達お届け時間	11：00～12：00 / 17：00～18：00
販売方法	ご予約限定
取扱店舗	崎陽軒本店 中国料理 嘉宮
販売数量	50個 / 期間



※写真はイメージです

■お品書き 重箱二段重 4人前

<一の重>	<二の重>
かしの葉包み特製シウマイ	ホエー豚肩ロースのスモーク・鮮魚の香港漁師風
ズワイ蟹棒の梅甘酢風味	タケノコの香り焼き・大根もち
彩り野菜の湯葉巻き香り焼き	天然大海老と帆立貝のケチャップ煮
酒粕漬け鶏肉の巻物焼き・青ザーサイ俵型の松の実入り竹皮包み御飯	
白菜と胡瓜の酢漬け	
燻し合鴨ロース	<別添え>
広東風ブリの照り焼き	北海道産干帆立貝柱とフカヒレのスープ
自家製釜焼きチャーシュー	4人前
やまゆりポークの肉団子 黒酢風味	

■商品のご予約（テイクアウト）
崎陽軒本店 中国料理 嘉宮 045-441-3330

■商品のご予約（配達サービス）
※配達対象地域：横浜市西区・中区
フリーコール：0120-938-029
<https://kiyoken-haitatsu.jp/kanagawa/>

■お客様向けお問い合わせ先
株式会社崎陽軒 お客様相談室
フリーコール：0120-882-380

■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、小川 萌子、
陳 思慧、山本 茜、山崎 太幹
TEL：045-441-8918（直）
045-441-8851（代）
FAX：045-441-8904
URL：<https://kiyoken.com>

■ご予約について

- ・お渡しの3日前までに、右記連絡先よりご予約ください。
- ・前日16時以降のキャンセルは、100%のキャンセル料をいただいております。
- ・お重はホワイトとピンクの2色からお選びいただけます。

◆「崎陽軒本店」 〒220-0011横浜市西区高島2-13-12
横浜駅東口に1996年にオープンした複合型レストラン。中国料理「嘉宮」、イタリア料理「イルサッジオ」、ビアレストラン「アリババ」、ティーサロン「アボリータム」をはじめ、英国風チャペル及び各種宴会場を有しており、伝統的な各国料理を継承しつつ、「地産地消」にこだわった新鮮な魚介類等を使用したオリジナリティあふれる料理をご提供しております。

