



崎陽軒本店

2021年6月11日

七夕に願いを込めた、テイクアウトおよび一部エリアへの配達商品 本格中国料理膳

崎陽軒本店 中国料理 嘉宮「七夕の節句膳」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7月1日(木)より7月11日(日)の期間、崎陽軒本店 中国料理 嘉宮にて「七夕の節句膳」(2人前 税込8,500円)を発売いたします。

新型コロナウイルス感染拡大によりレストランでの食事の機会が減っている中で、七夕を機会にご自宅でも「大切な方とのちょっと贅沢なお食事の時間」を楽しんでいただきたいとの思いから、お二人での食事向けに「七夕の節句膳」をつくりました。

中国料理 嘉宮で人気の前菜「フカヒレのお刺身」や上品な酸味と甘みが特長の自家製梅甘酢を使用した「ズワイ蟹爪の梅甘酢風味」など、暑い季節でもさっぱりと召し上がっていただけるよう、冷たくひやしておいしいメニューを取り揃え、冷製のお重に仕上げました。また、杏仁豆腐に爽やかなメロンゼリーを重ね星空に見立てた金箔をあしらった「杏仁豆腐 七夕仕立て」を別添えでお付けいたします。

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ください。

■商品内容

名称	崎陽軒本店 中国料理 嘉宮 七夕の節句膳 (2人前)
価格	8,500円(税込)
販売期間	2021年7月1日(木)より7月11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	100個 / 期間



※写真はイメージです。

■お品書き 重箱一段重 2人前

- フカヒレのお刺身野菜添え 山椒ソース
- クラゲと大根の和え物 イクラのせ
- 酒粕漬け鶏巻きの焼き物 / 青ザーサイ
- やわらかトウガンの蟹肉あんかけ
- ホエー豚のスマーク / ピーカンナッツの飴炊き
- ズワイ蟹爪の梅甘酢風味
- 色々野菜の湯葉巻き 香り焼き <別添え>
- ピリ辛風味の冷たい和えそば 杏仁豆腐 七夕仕立て
- ココナッツ団子

■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。
- ・重箱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溢れる料理をご提供しております。

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

■配達のご予約  
 ※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 西、山崎 太幹  
 TEL: 045-441-8918(直)  
 045-441-8851(代)  
 FAX: 045-441-8904  
 URL: <https://kiyoken.com>

