


**崎陽軒本店**

2021年8月16日

無病息災・長寿を願う 重陽の節句の本格中国料理膳

**崎陽軒本店 中国料理 嘉宮「重陽の節句膳」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9月1日(水)より9月12日(日)の期間、崎陽軒本店 中国料理 嘉宮にて「重陽の節句膳」(2人前 税込8,500円)をテイクアウト、一部地域への配達にて発売いたします。「重陽の節句」とは、陰陽説にて縁起が良いとされる奇数(陽数)の最大値が重なる9月9日に、菊の花を用いて無病息災・長寿を願う、平安時代から新暦が用いられるまで行われていた行事です。現代ではあまり知られておりませんが、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、ご自宅で健康を願い、「大切な方とのちょっと贅沢なお食事の時間」を楽しんでいただくための提案として、「重陽の節句膳」をご用意いたしました。重陽の節句に欠かせない菊をあしらった「菊の花寄せゼリー」や菊をイメージした「豚肉のロールシウマイ 胡桃味噌」に加え、旬の食材を用いた「サーモンの焼きパイ」、「やわらか牛タンと秋野菜のソテー黒胡椒風味」など、秋を存分に味わっていただけるメニューを詰め合わせました。また、食後の甘味として「栗入り小豆あんの月餅」を別添えでお付けいたします。テイクアウトとあわせて横浜市西区・中区・神奈川区への配達サービスも承っております。

**■商品内容**

名称	重陽の節句膳
価格	2人前 8,500円(税込)
販売期間	2021年9月1日(水)より9月12日(日)まで (予定) ※2021年8月16日(月)よりご予約受付
販売方法	ご予約限定(テイクアウト、一部地域への配達) ※お渡しの3日前までにご予約ください ※配達対象地域:崎陽軒本店近隣地域 (横浜市西区、中区、神奈川区)
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
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**

自家製釜焼きチャーシュー/ピーカンナッツの飴炊き	<別添え>
紫芋とクリームチーズのムース/菊の花寄せゼリー	栗入り小豆あんの月餅 2個
天然大海老と海老団子のチリソース煮	
色々野菜の湯葉巻きの香り焼き	
やわらか牛タンと秋野菜のソテー黒胡椒風味	
サーモンの焼きパイ	
北海道産帆立貝の甘辛ソース炒め	
豚肉のロールシウマイ 胡桃味噌	
ズワイ蟹棒の梅甘酢風味	

**■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:崎陽軒本店近隣地域  
(横浜市西区、中区、神奈川区)  
フリーコール:0120-938-029  
<https://kiyoken-haitatsu.jp/kanagawa/>
**■お客様向けお問合せ先**

 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>
**■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「アポリータム」、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ー溢れる料理をご提供しております。

