



## 崎陽軒本店

桃の節句を祝う 本格中国料理膳

2022年2月15日

### 崎陽軒本店 中国料理 嘉宮「桃の節句膳」販売について

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、代表取締役社長:野並直文)は、2022年3月1日(火)より3月6日(日)の期間限定で、崎陽軒本店 中国料理 嘉宮より「桃の節句膳」(2人前 税込9,300円)をテイクアウト、一部地域(横浜市西区・中区・神奈川区)への配達にて発売いたします。

桃の節句にふさわしい「ハマグリ」の蒸し御飯や「紅白大根もち」に加え、長寿を願う海老を紅白に仕上げた「海老の二種盛り」、さらに崎陽軒本店 中国料理 嘉宮で人気の「自家製釜焼きチャーシュー」、「ピーカンナッツの飴炊き」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桃の節句限定のお膳です。

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ともに、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。

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。ぜひご利用ください。

#### ■商品内容

名称	桃の節句膳
価格	2人前 9,300円(税込)
販売期間	2022年3月1日(火)から3月6日(日)まで 予定 ※2022年2月15日(火)よりご予約受付
販売方法	ご予約限定(テイクアウト、下記地域への配達) ※配達地域:崎陽軒本店近隣地域 (横浜市西区、中区、神奈川区) ※お渡しの2日前までにご予約ください。

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 予定



※写真はイメージです

#### ■お品書き 重箱一段重 2人前

<一の重> 九つ区切り

- ・ 自家製釜焼きチャーシュー/ピーカンナッツの飴炊き
- ・ 海老の二種盛り  
(天然大海老のトマトソースの煎り焼き/海老団子の胡麻マヨネーズ)
- ・ 色々野菜の湯葉巻きの香り焼き
- ・ ズワイ蟹棒の梅甘酢風味
- ・ 赤魚の甘辛ソテー
- ・ 彩り野菜の酢漬け <別添え>
- ・ 酒粕漬け鶏肉ロール焼き 杏仁豆腐 2個
- ・ 紅白の大根もち ※追加をご希望の方は
- ・ ハマグリ蒸し御飯 1個500円(税込)でお買い求めいただけます。

■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:崎陽軒本店近隣地域  
(西区、中区、神奈川区)  
フリーコール:0120-938-029  
<https://kiyoken-haitatsu.jp/kanagawa/>

#### ■ご予約について

- ・お渡しの2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。

◆「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ルティ溢れる料理をご提供しております。

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

