

ふかひれ、アワビ、ピータン…  
～ 老舗中華のおせちで味わい豊かな新年を ～  
**東天紅特製おせち**  
11月1日(水)～12月26日(火)

**予約受け付け開始!**

株式会社東天紅

株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)は、「東天紅の中華おせち」を2006年11月1日(水)から予約開始いたします。(2006年12月26日(火)予約締切)

「東天紅特製おせち」は、ふかひれ、鮑、くらげ、ピータン、といった中華食材をふんだんに使った、中国料理のおせちとして好評を博しています。

12月31日に皆様のお手元にお届けし、新年にお召し上がりいただけるよう、毎年年末にスタッフ全員で真心をこめて手作りしており、保存料は一切使用しておりません。

今年も一品一品、選び抜いた素材を老舗ならではのこだわりで作り上げます。

お頭付きの伊勢海老のチリソース炒めを中心に、アワビ、クラゲといった厳選した食材をふんだんに盛り込んだ、彩り鮮やかな「壺の重」、海老の香料煮、栗の五香風味、ウズラピータンなど、伝統の技を活かした個性的な味を存分に味わえる「貳の重」、高級食材の代表格一枚ふかひれの醤油煮、豚肉の柔らか煮など、中国料理の魅力をたっぷり詰め込んだ「参の重」と、和のおせちとは一味違う、東天紅こだわりのおせちをお楽しみ頂けます。

「東天紅特製おせち」は、彩り豊かな三段重(4-5名様用)を31,500円(税込)のお手頃価格で販売いたします。ご予約は下記フリーダイヤル、東天紅全店及び、全国の百貨店で承ります。

本件に関する一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015(10:00～20:00) <http://www.totenko.co.jp>

## 東天紅特製おせち

中華三段重 22 品目(4-5 名様用)

¥31,500(税込)

配送の場合は別途送料: 全国一律 500 円(税込)

### 吉の重

伊勢海老のチリソース / いかの醤油煮  
椎茸の含め煮 / 髪菜の押し豆腐巻き / 鮑の醤油煮  
胡瓜きゅうりの辛し甘酢 / くらげの和え物



### 式の重

海老の香料煮 / 栗の五香風味 / 栗の砂糖煮  
子持ち昆布の中国風 / 白身魚の中国燻製風  
金柑の蜜煮 / 帆立貝の南乳風味煮  
うずらピータン / サーモン大根巻き



### 参の重

スモークダック / チャーシュー / 一枚ふかひれの醤油煮  
蟹爪の錦揚げ / 竹の子含め煮 / 豚の柔らか煮

