

おうちごはんの救世主

中華専門レストランぎんがのテイクアウト

オードブル

本格中華料理を、社内歓送迎会・各種催し物に ご家庭で 職場で



お一人様オードブル

1名様
料金 **1,600円** 税込

料理内容

海老のチリソース 黒酢の酢豚 豚肉とピーマンの細切り炒め 鶏唐揚げ
特製春巻 カニ焼売 + 550円で五目炒飯(小)を追加出来ます



中華オードブル 盛合せ

3~4人前 3,300円
4~5人前 4,400円
5~6人前 5,500円 税込

内容・金額等ご希望があれば賜ります

料理内容

前菜3種(くらげ・チャーシュー・バンバンジー) 特製春巻 カニ焼売
海老のチリソース 海老のマヨネーズ(揚げワタ入)
黒酢の酢豚 豚肉とピーマンの細切り炒め 鶏唐揚げ

お弁当

お茶付き・ご飯大盛サービス

ランチ弁当 **900円** 税込

ディナー弁当 **1,400円** 税込



前菜3種
(鶏胸肉神神鶏・メンマ・チャーシュー)
豚肉とピーマンの細切り炒め
鶏唐揚げ
ザーサイ
白飯 梅干し



前菜3種
(神神鶏・メンマ・チャーシュー)
特製春巻 カニ焼売
海老のチリソース 黒酢の酢豚
ザーサイ
白飯 梅干し

お惣菜

お料理プラス1品として・お酒の肴に・急な来客用として

叉焼(1本300g前後・10g/30円) **900円**
豚足(タレ込み500g1本) **750円**
特製メンマ(200g) **420円**

税込



開封後はお早目にお召上がり下さい
レトルトパックのまま湯煎して下さい
電子レンジ加熱はムラが出来ます

お惣菜はレトルトパック詰めです。賞味期限は約一か月の長期保存可能としております(要冷蔵保管)

【ご予約・お問い合わせ】 ■受付時間9:00~18:00

ご注文方法 電話予約・FAX予約(☆ご利用前日の18:00まで受け付け致します)
お渡し方法 店頭お渡し(11:30~20:00)
配達につきましてはご相談下さいませ
お支払い方法 現金・paypay

☎0263-39-7707 FAX0263-35-1236 ☎0263-35-6480 <http://www.hotel-montagne.com>

レストラン「ぎんが」

ホテルモンターニュ松本

松本市巾上3-2 (松本駅アルプス口から徒歩1分)