



「令和」初のお正月は、アジアで晴れやかに。

**美味の彩り勢ぞろい。＜アジア・サラダ融合＞迎春メニュー予約受付開始**

株式会社ロック・フィールド（本社：神戸市）が展開する＜アジア・サラダ融合＞は、10月3日（木）より、店頭・電話・WEBにて迎春メニューの予約受付を開始します。

「令和」初のお正月には、毎年人気の限定商品「迎春 <sup>びみじゅうごがく</sup>美味十五樂膳」やキットタイプのごちそうサラダがおすすめ。さらに、前菜からメイン、デザートまで上質な味わいが楽しめる「至高のひととき <sup>はっほうびさい</sup>八宝美菜セット」を新たにラインナップしています。新年は、アジアメニューの晴れやかな食卓で、ぜひ豊かなひとときをお愉しみください。

迎春メニューは、掲載以外にも参鶏湯や焼豚などをご用意。詳しくはWEBページ (<https://www.aorf.jp>) ※をご覧ください。

※WEBページは10月3日10:00に公開します。



「至高のひととき 八宝美菜セット」盛り付け例

■迎春予約限定商品（一部） ※価格は税込み／写真は全てイメージです

<p><b>迎春 <sup>びみじゅうごがく</sup>美味十五樂膳</b> ※保冷バッグに入れてお渡します。 1パック 8,500円 &lt;3～4人前&gt; お渡し日：12/31（火）消費期限：1/1（水・祝）</p>	<p><b>至高のひととき <sup>はっほうびさい</sup>八宝美菜セット</b> ※保冷バッグに入れてお渡します。 1パック 19,980円 &lt;4人前～&gt; お渡し日：12/31（火）消費期限：1/1（水・祝）</p>
 <p>(左) 壺の重 (右) 壺の重</p>	 <p>(左) 壺の段 (右) 壺の段</p>
<p><b>【壺の重】</b>大きな海老のチリソース／帆立の蟹あんかけ／ローストビーフ マデラトウチソース／焼き野菜の旨塩仕立て</p> <p><b>【壺の重】</b>海老のマンゴーマヨネーズ／柔らかくローズの黒酢酢豚／くらげと蒸し鶏の葱生姜和え／聖護院かぶらの柚子香味 ズワイ蟹添え／緑野菜の旨塩ソース／ナッツの砂糖がらめ／<sup>パオツアイ</sup>泡菜～中華風ピクルス～／どんこ椎茸とごぼうのオイスターソース風味／栗の甘露煮／丹波黒 黒豆／鶏のごぼう巻き</p>	<p><b>【壺の段】</b>北海道産帆立と北寄貝の香り和え 紅白仕立て／クラゲときゅうりの甘酢漬け／くるみの餡がらめ／大豆の香料煮／紅心大根のチャイニーズピクルス <sup>パオツアイ</sup>泡菜／ローストビーフ XO 醬ソース／筍と蓮根のオイスターソース風味／さつまいもの甘煮 <sup>キンモクセイ</sup>金木犀の香り／ふかひれと湯葉の中華スープ／<sup>ひぼ</sup>松葉（飾り用）</p> <p><b>【壺の段】</b>国産<sup>かいらん</sup>三芥藍の旨塩ソース／ソフトシェルシュリンプのチリソース 濃厚海老味噌風味／魅惑の黒酢酢豚／鮑の醤油ソース／カスタード餡入り ココナッツ団子</p> <p>※ご自宅で仕上げていただく商品です。 ※一部、電子レンジでの温め・湯せんが必要です。耐熱皿をご用意ください。</p>

<p><b>根菜の色彩華々しく 炙り牛タンの迎春サラダ</b>  <b>1 パック 2,981 円 &lt;2~3 人前&gt;</b>  お渡し日：12/31（火） 消費期限：1/1（水・祝）</p>	<p><b>金箔からすみで彩る 炙り金目鯛と帆立の迎春サラダ</b>  <b>1 パック 3,456 円 &lt;2~3 人前&gt;</b>  お渡し日：12/31（火） 消費期限：1/1（水・祝）</p>
 <p style="text-align: center;">（参考）盛り付け例</p>	 <p style="text-align: center;">（参考）盛り付け例</p>
<p>彩り豊かな 3 色の根菜がテーブルに映える一品。柔らかな牛タンの旨みも十二分に堪能できる華やかサラダです。</p> <p><b>【セット内容】</b>葉野菜ミックス／牛タン／紅心大根／青心大根&amp;黄人参／白葱／椎茸／黒胡椒風味のごま&amp;ナッツ／焦がしにんにく香る 醤油ドレッシング</p> <p>※ご自宅で仕上げてください。</p>	<p>表面を炙った金目鯛と北海道産帆立に、みょうが、水菜を合わせて。金箔入りのからすみを散りばめ、見た目も豪華なサラダです。</p> <p><b>【セット内容】</b>野菜ミックス／金目鯛&amp;北海道産帆立／くらげ／みょうが／金箔からすみ／生姜甘酢の中華風ドレッシング</p> <p>※ご自宅で仕上げてください。</p>

## ■ご予約の概要

詳しくはカタログまたは、WEB ページ (<https://www.aorf.jp>) をご覧ください。

【予約方法】	【予約承り期間】
店頭ご予約	<b>2019.10/3（木）～ 12/18（水）</b> ※限定数に達し次第、予約受付終了とさせていただきます。
電話ご予約	<b>2019.10/3（木）10：00 ～ 12/18（水）18：00</b> ●特設予約コールセンター <b>0120-690489（受付時間／10：00～18：00）</b>
WEB ご予約	<b>2019.10/3（木）10：00 ～ 12/14（土）17：00</b> ●迎春ご予約ページ <a href="https://www.aorf.jp/event/detail/16">https://www.aorf.jp/event/detail/16</a> ※残数がわずかになった段階で受付を締め切らせていただきます。 ※WEB 予約には、「ROCK FIELD Members」へのご登録が必要です。

・ご予約された店舗（電話・WEB 予約の場合は指定された店舗）でのお渡しのみとなります。

・代金は、ご予約時にいただきます。電話・WEB 予約の場合は、お渡し指定店舗にてお支払いください。

### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド お客様相談室

フリーダイヤル 0120-878732 受付時間／10：00～20：00

### 【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社ロック・フィールド 秘書室広報グループ

（神戸）078-435-2802 正戸・弓野 （東京）03-5843-6199 辻・松本