



総料理長 ^{わき} 脇 ^や 屋 ^{ゆう} 友 ^じ 詞

江南煎菱白
江南の名産マコモ筍の煎り焼き 黒胡椒ソース
※料理写真はイメージです。



来る 8月30日

蓮双庭 総料理長

脇屋友詞が福岡に!!

脇屋友詞が織り成す至福のひとつ、特別な夜をお楽しみください。
スペシャルなコースをご用意してお待ちしております。

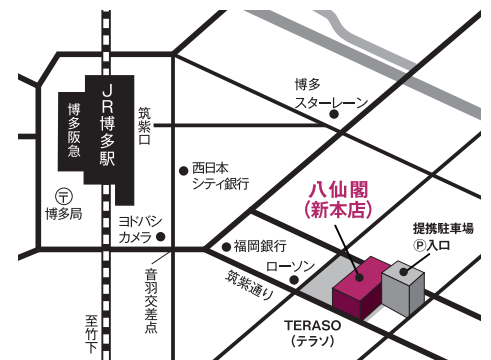
開催日 2012年8月30日(木)

時間 18:00~20:30
お好きな時間でご予約ください

金額 1ドリンク付
お一人様 6,500円コース
[税金・サービス料含む]

Special dinner Menu

- 美彩九喜碟 "九つの喜び" 海の幸山の恵みの香り前菜
- 脆香炸年魚 バリバリ鮎の特製春巻き
- 魚香炒蝦仁 加茂ナスと芝海老のピリ辛炒め
- 江南煎菱白 江南の名産マコモ筍の煎り焼き 黒胡椒ソース
- 魚翅寶湯麵 フカヒレ入りスープヌードル
- 蓮双庭氷淇 W's ロータスガーデンのお楽しみデザート
- 極品香銘茶 脇屋の選んだお茶の香りをお楽しみください



Wakiyaプロデュースチャイニーズレストラン
ダブルズ・ロータスガーデン蓮双庭

福岡市博多区博多駅東2-7-27 八仙閣本店ビル2F

tel.092-411-4188

http://www.wslotusgarden.com