

厳選された高級食材を  
匠の技で調理した伝統的な味わい  
妥協を許さないWakiyaが  
料理の一品品にこだわりを貫いています。  
新しい年の始まりにふさわしい贅をつくしたおせちで  
健康と幸せを願いながらお楽しみください。



わき や ゆう じ  
◆ 脇屋友詞プロデュース  
特製 中華おせち

ご予約  
承ります

29,160円 (税込)

サイズ:横37.2cm×縦18.6cm×高さ11.7cm

店頭お渡し日  
2014年12月31日(水)

壺  
の  
重

- 対馬産しいたけと筍のやわらか煮
- 白菜の甘酢漬
- 青ザーサイの香油和え
- 九州産黒豆の黒糖煮
- 鹿児島県産紅はるか栗のやわらか煮
- 博多茄子と南瓜の香り煮

参  
の  
重

- 伊達巻き
- 大人気の海老のチリソース
- 黄金かずのこの老酒漬
- 北海蝦夷鮑の昆布の香り煮
- 塩ゆで車海老の昆布風味
- 脂がのったスモークサーモン

式  
の  
重

- やわらか牛舌のピリ辛ゴマ和え
- 宮崎県産きなこ豚三枚肉の蜂蜜の香り叉焼
- 特製黒胡椒チャーシュー
- 若桃のレモン煮
- 鹿児島県産黒豚のミルフィーユ黒酢豚
- 伝統の一品 湯葉の精進煮
- 博多和牛の黒胡椒焼き

- コリコリクラゲの蒜の香り和え
- イタリア産カラスミの角切り
- 玄海でとれたカナトフグのXO醬
- 北海道産いくら老酒漬
- 対馬産穴子のピリ辛黒酢炒め
- 豆乳入り胡麻とうふ

【ご予約・お問い合わせ】 FAXでのお申し込みは裏面をご覧ください

脇屋 友詞 Yuji Wakiya

中国料理にフランス料理の要素を取り入れた「モダンチャイニーズ」の先駆者として知られる脇屋友詞。Wakiya一笑美茶楼、トゥーランドット遊仙境など、東京・横浜で4店舗のレストランを展開。上海料理の技を軸に、四季折々の食材を使った日本人らしい繊細さと艶やかさを表現し、独自の感性から生み出される料理は高い評価を得ている。福岡では、ダブルズ・ロータスガーデン蓮双庭をプロデュース。隔月に開催される「食材研究会」を心待ちにしているファンも多い。現在、東京・福岡を中心にテレビや雑誌、各メディアでも幅広く活躍中。



蓮双庭

W's Lotus Garden

福岡市博多区博多駅東2丁目7-27  
八仙閣本店ビル2F

TEL 092 (411) 4188

