



Produced by

Wakiya

蓮双庭 総料理長

脇屋 友詞

健康と幸せを願い
新年を寿ぐ蓮双庭のおせち



式の重



参の重

壺の重

上海料理の技をベースに四季折々の素材を活かし
日本人らしい繊細さと艶やかさを表現する蓮双庭のおせち。
贅をつくしたモダンな味わいの逸品をお楽しみいただけます。

蓮双庭 特製おせち

令和三年

参段重

限定100個

〈4~5名様向け〉

店頭受取 30,000円(税込)

配送 32,000円(税込)

【壺の重】伊達鶏の白冷菜／天草産車海老 生姜風味の塩茹で／鮑の昆布香り煮／幸福豚の酢豚
／特製黒胡椒チャーシュー／長茄子のやわらか煮 【式の重】青ザーサイの山椒油和え／対馬産しい
たけ醬油煮と八女産むかし竹の子のピリ辛煮／対馬産穴子の黒酢炒め／栗の甘露煮／さつま芋きん
とん／大根餅／鹿児島県産幸福豚の蜂蜜香りチャーシュー／鴨のスマーク／海老のチリソース炒め
【参の重】生姜と鰹節の佃煮／赤カブの香り漬け／対馬産賀佐牛蒡の柔らか旨煮／ピリ辛麻婆風味
油揚げ／胡桃の餡だき／北海道産いぐらの紹興酒漬け／金柑の甘露煮／猿払産干し貝柱を使った
XO醬／黒豆のやわらか煮／からすみの角切り／カシューナッツの餡だき／子持ち昆布の老酒漬け／
白菜の甘酢漬け／クラゲの細切り／脂がのったスマークサーモン／湯葉の醬油煮

7寸(縦20.5cm×横21.5cm) ※写真はすべてイメージです



参段重

フカヒレの
醤油煮込み(2枚)

限定10個

〈4~5名様向け〉

店頭受取 55,000円(税込)

配送 57,000円(税込)

※写真はすべてイメージです

豪華!フカヒレ2枚付き



消費期限:2021年1月1日(冷蔵)

祝い箸5膳付

●配送エリア:福岡市・糟屋郡・春日市・大野城市(※一部地域を除く) ※店頭にて受取の際は本紙(お申込み書)をご持参ください。

◆お申込みは、FAXまたは店頭にて承ります(お申込み用紙は裏面) ※お電話での受付は行っておりません

申込締切日

令和2年12月20日(日)

※数に限りがございますのでお早めにお申込みください

お渡し日

令和2年12月31日(木)

(店頭受取)または(配送)

お問い合わせはこちら

Tel.092-411-4188

福岡市博多区博多駅東2-7-27 八仙閣本店 2F
www.wslotusgarden.com



蓮双庭

W's Lotus Garden