

Rensoutei

忘年会 新年会

Year end & New year Party

2020年11月1日(日) ▶ 2021年1月31日(日)



Chinese restaurant "REN"

蓮



※写真はイメージです



※写真はイメージです

PREMIUM COURSE

Wakiya 美味しく食べて
おすすめ 免疫力アップコース 6,000円 (税込・サービス料10%別途)

- 野菜たっぷりのセロ蒸し温野菜サラダ
- 野菜たっぷりジンジャースープ
- 日南産白身魚の発酵調味料ソース蒸し
- 黒にんにく入り黒酢の酢豚
- みやだいずと豚肉煮込み玄米ご飯
- 生姜の効いた温かい牛乳プリン
- 本日のおすすめの銘茶



Produced by

Wakiya

脇屋友詞

わきやゆうじ

料理と向き合うとき、常に心がけるのは、
体や心まで元気してくれる旬の食材を使うこと。
そして、音楽を奏でるような
五味(酸味、塩味、苦味、甘味、旨味)の調和。
コースの最後のひと皿を食べ終えて実感する、
心地の良い満足感…
いろいろな料理を楽しんでいただけるよう、
最適なポーションでひとりひと皿ずつ、
心をこめて盛り付けています。

8,000円コース (税込・サービス料10%別途)

- 九つの喜び 海の幸 山の幸の前菜盛り合わせ
- 北海道産蟹肉とフカヒレのコラーゲンスープ
- うきは市産とよみつひめ入り一口パイ包み焼き
- みやだいずと日南産白身魚の発酵調味料蒸し
- 3品からおひとつお選びください
- 鹿児島県鹿屋市産幸福豚のトロロ醤油煮込み
ヨシキリ鮫の胸ヒレの煮込み +2,500円
極上フカヒレの上海風煮込み 炊き立てごはんと共に +8,000円
- 選べる麺飯料理
- 蓮双庭お楽しみデザート
- 厳選した本日のお茶

18,000円コース (税込・サービス料10%別途)

ディナータイム限定

- 九つの喜び 海の幸 山の幸の前菜盛り合わせ
- 北海道産ずわい蟹と白菜の旨味 フカヒレスープ
- 極上フカヒレの上海風煮込み 炊き立てごはんと共に
- ヨシキリ鮫の胸ヒレの煮込みスープそば
- 蓮双庭お楽しみデザート
- 厳選した本日のお茶

◎その他、ご要望に応じて承ります。お気軽にご相談ください ※季節によりメニュー内容を変更いたします。ご了承ください

八仙閣本店 7階 VIPルームもご利用いただけます

最高級の空間とロケーションで大切なお客さまをお迎えいたします
Wakiyaの最高級の料理で上質なお時間をお過ごしください
※お一人様8,000円以上のご予約から、ご利用いただけます

