

先着限定

30セット

※数量に達し次第、
締め切らせて
いただきます。

華蓮の

おせち



謹製

華蓮おせち(2段)・

森伊蔵(1升・1本)

受渡日時

12月31日(金)

11時～14時

※写真はイメージ

50,000円(税込)

鹿児島県産の肉・野菜・魚などを豊富に取り入れ、
ふるさと・鹿児島の恵みを感じられる逸品が詰め込まれております。



鹿児島の希少なブレミア焼酎
旨みの際立つキメ細かな
味わいは至極の味です

全42品

- 【壹の段】
- 鹿児島黒牛サーロイン炙り
 - 鹿児島黒牛ヒレローストビーフ
 - 鹿児島黒豚ローストポーク
 - 黒豚の炭火焼
 - 若軍鶏のガランティース
 - 伊勢海老のテルミドール
 - あわびのマヨネーズ焼き
 - 黒豚とフォアグラのパテ
 - キャビア
 - 白身魚のエスカベッシュ
 - 黒糖ポーク
 - 鶏つくね
 - 鳥賊刺昆布
 - 二色玉子
 - 田作り
 - 黒豆
 - 笹団子
 - ふくれ菓子
 - 栗きんとん
 - 雪見紅梅
- 【貳の段】
- 黒牛の八幡巻き
 - 海老の旨煮
 - 伊達巻
 - ブリの西京焼き
 - しめ鯖昆布巻き
 - 鮎の甘露煮
 - 紅白蒲鉾
 - ブリの松風仕立て
 - タコの照焼き
 - バイ貝の旨煮
 - 数の子
 - 鳥賊香草焼き
 - イワシやわらか煮
 - 煮物
 - カニ爪(三杯酢)
 - イクラ
 - 鳥賊照焼き
 - たたきごぼう
 - 紅白なます
 - 松前数の子
 - さつま芋レモン煮
 - 金柑シロップ煮

鹿児島黒牛・黒豚 華蓮
しゃぶしゃぶ・せいりょう 鹿児島店

TEL 099-223-8877

FAX 099-216-1802

〒892-0844 鹿児島市山之口町3-12

※消費期限は2022年1月1日(土)になります。＜要冷蔵＞

※未成年への酒類の販売は固くお断りいたします。

おせち料理ご注文票

フリガナ			お申込日	月	日
お名前			TEL:()	-	
	様		FAX:()	-	
会社名 (会社でご注文の場合)			TEL:()	-	
			FAX:()	-	
ご注文	謹製 華蓮おせち・森伊蔵(1升・1本) :50,000円(税込)		個	円	
お受取方法	<input checked="" type="checkbox"/> 来 店	お受取時間:2021年12月31日(金)____時頃 ※受取時間は11時から14時までとさせていただきます。			
お支払い	<input type="checkbox"/> 現金 <input type="checkbox"/> クレジット <input type="checkbox"/> 売掛(請求書) ※売掛(請求書)は会社でのご利用時のみ				
領収書	<input type="checkbox"/> 不要 <input type="checkbox"/> 必要 (宛名:)				
その他					

- 太枠の中の必要事項をご記入の上、お申し込みください。
- FAXでお申込の場合、濃いめにご記入のうえ、下記FAX番号へご送信ください。
- 商品の受取場所は、華蓮1階「季節屋」(鹿児島市山之口町3-12)となります。

お申込の確認として「受付番号」をご連絡致します。

本日は、おせち料理のお申込有難うございました。 右、受付番号をご連絡申し上げます。 お受取の際は受付番号を係までお申込付けください。	受付番号	
--	------	--

店舗記入欄

受付日	月	日	備考	お受取サイン
担 当				

■お申込・お問合せは



FAX:099-216-1802

TEL:099-223-8877

ホームページ <https://www.karen-ja.or.jp/karen/>