

# 華蓮の おもてなし

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。



# 謹製

華蓮おせち(2段)・  
森伊藏(1升・1本)

受渡日時  
12月31日(金)  
11時～14時

※写真はイメージ

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。

一  
壹の段



鹿児島の希少なプレミア焼酎  
旨みの際立つキメ細かな  
味わいは至極の味です

全42品

- ①鹿児島黒牛サーロイン  
②鹿児島黒牛ヒレロース  
③鹿児島黒豚ローストボ  
④黒豚の炭火焼  
⑤若軍鶏のガランティーヌ  
⑥伊勢海老のテルミドー  
⑦あわびのマヨネーズ焼  
⑧黒豚ヒュオアグラのパテ  
⑨キヤビア  
⑩白身魚のエスカベッシュ  
⑪黒糖ポーク  
⑫鶏つくね  
⑬烏賊刺昆布  
⑭二色玉子  
⑮田作り  
⑯黒豆  
⑰巻き子  
⑱ふくれ菓子  
⑲栗さんどん  
⑳雪見紅梅

鹿児島黒牛・黒豚 **華蓮** KAREN  
しゃぶしゃぶ・せいろ蒸し 廣島屋

TEL 099-223-8877  
FAX 099-216-1802  
〒892-0844 鹿児島市山之口町3-12

式の段→

① 黒牛の八幡巻き  
② 海老の旨煮  
③ 伊達巻  
④ ブリの西京焼き  
⑤ しめ鰯昆布巻き  
⑥ 鮎の甘露煮  
⑦ 紅白蒲鉾  
⑧ ブリの松風仕立て  
⑨ タコの照焼き  
⑩ バイ貝の旨煮  
⑪ 数の子  
⑫ 鳥賀香草焼き  
⑬ イワシやわらか煮  
⑭ 煮物  
⑮ カニ爪（三杯酢）  
⑯ イクラ  
⑰ 鳥賀照焼き  
⑱ たたきごぼう  
⑲ 紅白なます  
⑳ 松前数の子  
㉑ さつま芋レモン煮  
㉒ 金柑シロップ煮

※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・森伊藏(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: _____)				

- 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。

## 店舖記入欄

受付日	月 日	備考	お受取サイン
担当			

## ■お申込・お問合せは

鹿兒島店



FAX:099-216-1802

TEL:099-223-8877

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