



贅沢冷菜セット 約二名様分 ¥5,500 (¥5093)

名物冷菜の競演をお楽しみください。

アワビの薄切り冷菜(6切れ)

冷製牛ホホ肉の煮込み(約90g)

<比>

蒸し鶏の四川ソース <ピ> ナッツ

<辛味がお苦手な場合、バンバンジーに変更も可能です>

アボカド、トマト、皮蛋の和え物

<卵>

焼き物セット 約二名様分 ¥5,000 (¥4,630)

魅惑のジューシーな広東焼味入りです。

はちみつチャーシュー(9切れ)

皮つき豚バラ肉の焼き物(9切れ)

クラゲと大根の細切り

白菜の酢漬け

惣菜セット 約二名様分 ¥5,000 (¥4,630)

定番ながら一味違うクオリティです。

牛肉のオイスターソース炒め

<卵>

海老のマヨネーズソース(エビ4尾)

<比>、卵、小麦、卵

豚肉と茄子の辛味炒め

<卵>

えび春巻、シュウマイ(各2個)

<比>、小麦

<比>、小麦

ご自宅で富麗華のお料理を!

とってもお得!

セットメニュー

◆受付時間

・11:00~19:30ラストオーダー

◆お受渡し

・12:00~20:30



東京都港区東麻布三丁目7番5号

03-5561-7788



【期間限定】

日本交通のタクシーが
タクシー運賃で
デリバリーも
いたします!



<カッコ内>に7大アレルギー食材の記載があります。ご参考ください。

●涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がりください。

●アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたらご相談ください。

●仕入れ状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

↓↓↓ご注文URL↓↓↓

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/chuugokuhanten-fureika/reserve>

ご自宅で富麗華のお料理を！

◆ 厳選特選コース

◆ 受付時間

・ 11:00～19:30ラストオーダー

◆ お引渡し

・ 12:00～20:30



ぶりょうげん

武陵源コース

二名様分
¥21,600 (¥20,000)

富麗華の人気料理を散りばめました。

前菜盛り合わせ

(又焼、豚バラ肉バリバリ焼き、クラゲ、牛ホホ肉) <北>

帆立貝の唐辛子と山椒スパイシー炒め(4切れ) <卵>

フカヒレの壺煮込みスープ(2碗)

黒酢すぶた(8個) <卵>

彩り野菜のあっさり炒め

オリーブとエシャロットの炒飯 <卵>



※写真はイメージです。

日本交通のタクシーが
タクシー運賃で
デリバリーも
いたします！



※写真はイメージです。

きゅうさいこう

九塞溝コース

二名様分
¥32,400 (¥30,000)

富麗華の旬の料理を散りばめました。

前菜盛り合わせ

(又焼、豚バラ肉バリバリ焼き、クラゲ、牛ホホ肉) <北>

大えびとホタテの白ゴマと酒粕の特製ソース(4尾) <北・卵・乳>

フカヒレの姿煮込み(約100g×2枚)

夏野菜と豚ひき肉の郷土風スパイシー煮込み

和牛フィレ肉の老酒香るジンジャーソースの炒め(4個)

花穂紫蘇とほたて貝、卵白の炒飯 <卵>

- <カッパ内>に7大アレルギー食材の記載があります。ご参考ください。
- 涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がりください。
 - アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたらご相談ください。
 - 仕入れ状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

↓↓↓ご注文URL↓↓↓

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/chuugokuhanten->

富麗華

東京都港区東麻布三丁目7番5号

03-5561-7788

0929

◆ 特製御弁当

〈平日ランチ限定〉

富麗華弁当

一名様分
¥4,000 (¥3,704)

2名様分以上で承ります。



内容お任せで、前日までのご予約で承ります。
ご予算に合わせた内容のご用意も致します。
日本交通のタクシーデリバリーとの
組み合わせもお勧めです。

※2日前まで要予約

窯焼き叉焼弁当

一名様分
¥3,510 (¥3,250)



人気のはちみつ叉焼と
豚バラ肉の叉焼、二種類を白飯に
しっかりと敷き詰めたお弁当です。
発熱剤内包の加熱容器にてご提供
いたしますので、
紐を引いてから数分で
熱々の美味しさをお楽しみ
いただけます。



※2日前まで要予約

二段重折詰料理

一名様分
¥12,960 (¥12,000)

色とりどりのお料理を散りばめて、冷たくても美味しく
お召し上がりいただけ、御弁当としてもお勧めです。

- 左上
 - ・和牛フィレ肉の黒にんにくソース炒め
 - ・ハタと帆立 甘辛ソース炒め(卵)
- 右下
 - ・皮つき豚バラ肉の焼き物
 - ・やわらか蒸し鮑
 - ・彩りトマトのきんもくせい風味
 - ・野菜の湯葉包み
 - ・クラゲ頭の黒酢風味
 - ・鶏肉のもち米包み蒸し
 - ・老酒漬けの卵黄(卵)
 - ・マナガツオの醤油風味
 - ・クリームチーズの老酒風味(乳)
- 右上
 - ・金華豚の肉だんご仕立て(卵)
 - 老酒風味のジンジャーソース
 - ・大えびの青シソ炒め(比)
- 左下
 - ・鶏肉の春巻 リング仕立て(小麦、卵)
 - ・しゅうまい(比、小麦、卵)
 - ・花穂紫蘇とほたて貝の卵白炒飯(卵)

※内容は仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

〈カッコ内〉に7大アレルギー食材の記載があります。ご参考ください。

- 涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がりください。
- アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたらご相談ください。
- 仕入れ状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

↓↓↓ご注文URL↓↓↓

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/chuugokuhan-ten-fureika/reserve>

富麗華

東京都港区東麻布三丁目7番5号
03-5561-7788

ご自宅で富麗華のお料理を！

お薦めアラカルト

日本交通のタクシーが
デリバリーもいたします！

◆電話受付時間

11：00～19：30ラストオーダー

◆お受け渡し

12：00～20：30

◆アラカルト [小盆と表記のものは大体2名様で召し上がりいただける量になっております] 下記以外のお料理もご注文いただけます。

はちみつチャーシュー (6片)	¥1,620	和牛サーロインと老酒漬けカラスミの炒め (牛肉約90g)	¥4,536
薄切り豚スネ肉と塩漬け卵の冷製 (6片) <卵>	¥1,836	和牛サーロインの富麗華酒炒め (牛肉約90g)	¥4,320
フカヒレの姿煮込み (1枚100g)	¥10,800	モロッコインゲン、まこも茸、豚挽き肉の甘味噌炒め(小盆)	¥2,268
フカヒレの壺煮込みスープ(1名様)	¥7,020	鶏肉の山椒風味炒め(小盆)	¥1,944
小海老のチリソース(8尾) <卵・北>	¥2,052	揚げ豆腐とナスのスパイシーガーリック風味 <卵> (豆腐・ナス各2個)	¥2,052
大海老のマヨネーズソース(4尾) <卵・乳・小麦・北>	¥2,268	蟹肉と豆腐の煮込み <蟹>	¥1,944
ハタのオリエンタルスパイス香る甘辛炒め(4切れ)	¥3,024	彩り野菜と豚ひき肉の郷土風スパイシー煮込み(小盆)	¥2,484
群馬産もち豚の炒め 黒にんにくソース	¥2,268	ほたて貝と春雨の炒め マーガオとピリ辛醤油風味(小盆) <解>	¥2,376
黒酢のすぶた(8個) <卵>	¥2,268	春巻(2個) <小麦>	¥864
茄子と豚肉の辛味炒め(小盆) <卵>	¥2,268	五目あんかけ焼きそば(小盆) <小麦・卵・北>	¥2,592
豚肉の角煮 青菜添え(2切れ)	¥2,268	富麗華式オイスターソース焼きそば(小盆) <小麦・卵>	¥1,944
甘鯛の干し貝柱出汁のうまみ醤油炒め(2切れ)	¥3,240	ウニと帆立貝の煮込み炒飯(小盆) <卵>	¥3,240
アワビの薄切りと椎茸、マコモ茸の醤油煮込み(小盆)	¥3,456	花穂紫蘇とホタテ貝、卵白の炒飯(小盆) <卵>	¥2,592
		オリーヴとエシャロットの炒飯(小盆) <卵>	¥1,728

<カッコ内>に7大アレルギー食材の記載があります。ご参考ください

- 涼しいところに保管の上、当日中にお召し上がりください。
- アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたらご相談ください。
- 仕入れ状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

富麗華

東京都港区東麻布三丁目7番5号

03-5561-7788



◆〈冷凍〉フカヒレの壺煮込みスープ (約200g)

～パック詰めしたフカヒレをご自宅で、1ヵ月 お好きな時に～

¥7,020 (税込)



前日の17:00までにご注文を
いただけましたら、
翌日のお渡しが出来ます。
賞味期限は製造より冷凍で2ヶ月です。

◆水餃子セット

(冷凍・ニラと海老(白)/青菜とハス(緑)の2種、各15個 タレ付き)

～手軽にもう一品、ひと手間であっという間の贅沢を

¥4,860 (税込)



鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、
冷凍のまま水餃子を7～8分茹でます。
器にあげ、タレをつけて
お召し上がりください。

富麗華

東京都港区東麻布三丁目7番5号

03-5561-7788

◆〈冷凍〉焼き餃子15個セット

～もちもち、カリッと、ジューシー～

¥3,240 (税込)

上海点心師の技術の詰まった
富麗華人気の餃子をバックしました。
皮はもちもちした上面、焼き目のカリッと感、
中の豚肉のジューシーさをご家庭で
お楽しみください。

蒸し器で5分蒸してから、フライパンで3分焼きが
おすすめの調理法です。



◆〈冷凍〉上海小籠包 10個セット

¥2,430 (税込)

豚肉と溢れるスープを含む王道の小籠包。
ひとつひとつ丁寧に、正確無比に包まれて
生み出される薄皮の逸品。
セイロで4分蒸すだけの簡単調理です。



◆〈冷凍〉海鮮とトリュフの小籠包 10個セット

¥3,510 (税込)

海鮮とトリュフ小籠包は上海点心師のオリジナル
ふりふりの海鮮餡にトリュフの贅沢な芳香。
ひとつひとつ丁寧に、正確無比に包まれて
生み出される薄皮の逸品。
セイロで4分蒸すだけの簡単調理です。



||| ご注文URL |||

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/chuugokuhanten-fureika/reserve>

富麗華

特選土産



◆冷凍 彩り広東点心 30個セット

¥8,100 (税込)



海老蒸し餃子やシュウマイなど
多彩なラインナップの
広東点心が30個詰め合わせのお得セット。
8~10分蒸すだけの簡単調理

内容は点心シェフのお任せで、
開けてからのお楽しみです。
特製保冷バッグが付いて、さらにお得に。
数量限定売り切り御免です。

※数量限定

◆自家製 オリジナル月餅4種・胡桃セット

~独創的かつ現代的で親しみのある味わい~



- ・黒糖あずき
- ・杏あずき
- ・ハスの実あん・クリームチーズ
- ・バナナあん

冷蔵で製造日より、15日ほど日持ち
ちします。

※要予約の商品ですが、当日ご用意
できることもございます。お問い合わせ
下さい。

富麗華

東京都港区東麻布三丁目7番5号

03-5561-7788

◆担々麺・麻辣麺セット

¥5,400 (税込)

~ご自宅のストックに いつでもお手軽でハイクオリティ~

湯煎で冷凍スープを約8~10分、
麺は約1分の茹で時間。
2か月ほど日持ちしますので、
ストックしておけばとても便利です。
ギフトにも。



※前日まで要予約

◆はちみつチャーシュー(約250g) 一本パック

¥3,780 (税込)

豚肉の肩ロースを特製醬に漬け込み
広東の技法で焼き上げてジューシーな
チャーシューに仕上げました。
一枚丸ごとで旨味を逃がさず
お持ち帰りいただけます。
大ぶりにカットしてお楽しみください。



冷蔵で、製造日より5日の賞味期限です。

※要予約の商品ですが、当日ご用意できる
こともございます。お問い合わせ下さい。

◆X.O醬・麻辣醬

~富麗華の自家製の醬~

乾貨と呼ばれる高価な食材たちで構成された
うま味たっぷりの広東料理には欠かせない
X.O醬。
四川山椒と唐辛子で、少し加えるだけで
刺激とうま味をもたらしてくれる
スパイシーな麻辣醬はクセになる美味しさ。

※2個単位でギフトボックスをお付けできます。

X.O醬(1瓶) ¥2,700 (税込)
麻辣醬(1瓶) ¥1,080 (税込)



!!!ご注文URL!!!

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/chuugokuhanten-fureika/reserve>