

# 富麗華

## おせち

ご予約  
承ります

四名様用

六万円(税込)

◆ご予約に関しましては、既定の台数に達し次第、受付を終了させていただきます。

お受渡し

12月30日(木) 14:30~19:00

店舗裏の駐車場でのお会計、お渡しです。

裏手に直接お越しください。

(12月31日は店休日となります。)

※お支払いは現金またはカードのみとなります。

店舗でのお渡しの他に、日本交通のタクシーデリバリー  
でのお届けも承ります。

(12月30日14:30以降の時間指定が可能です。)

☆蒸し鮑のせ和えそば

☆フカヒレの醤油煮込み

☆フカヒレの煎り焼き上湯ソース

☆車えびの湯引きと黒豆

☆薄切りアイスバインと塩漬け卵の冷菜

☆豚肉と白胡麻 梅ソース

和牛ホホ肉の柔らか煮込み

☆鴨肉の富麗華酒炒め衣笠茸巻き

白身魚の金華ハム 黒胡椒 香菜三味

☆帆立貝柱のスパイシー甘辛炒め

三種茸オイスターソース炒め

クラゲ頭葱油ソース

ワカサギの醤油煮込み

白菜の甘酢漬け

胡桃の飴炊き

鶏のハツの広東式焼き物

冬竹の子と岩海苔

チシャトウと数の子 葱油風味

大根の甘辛醤油漬け

☆マークの御料理は、電子レンジで温めると  
より一層美味しく召し上がれます。  
容器に入れたまま電子レンジで温められます。