

# 富麗華

## おせち

ご予約  
承ります

四名様用 六万八千円(税込)

◆ご予約に關しましては、既定の台數に達し次第、  
受付を終了させていただきます。

お受渡し

12月30日(月) 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。

☆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

☆天使のえびの湯引きと黒豆

鶏肉の包み蒸し 老酒風味

つぶ貝の海苔と山椒風味和え

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(メロ)の金華ハム黒胡椒香菜三味

帆立貝柱の凍頂烏龍茶の燻製

三種茸オイスターソース炒め

クラゲ頭葱油ソース

スモークサーモンの山椒と青しそ風味

白菜の甘酢漬け

牛タンの特製醤油風味

イカとウニの紹興酒漬け

白身魚(メロ)の特製醤油ソース

チシャトウの葱油風味

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。