富麻華

おせち

四名様用　七万円（税込）

ご予約
承ります

◆ご予約に関しましては、既定の台数に達し次第、受付を終了させて頂きます。

お受渡し

12月30日（水）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 パセリ三味
☆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
牛タンの上海風香味ソース
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。