

広東名菜福鼓樓

2022年度 年始営業についてご案内

日頃より福鼓樓をご利用頂きありがとうございます。

2022年度は1月1日(土)より営業致します。

(予約制・コース営業)

1月1日(土)・2日(日)3日(月)はご予約制にて

新春心つくしコースをご用意させていただきます。

単品メニューやランチセット類、定番料理は1月6日

(木)より開始します。

来年度も福鼓樓を引き続きご愛顧のほど、よろしく

お願い申し上げます。

年末年始 営業スケジュール

※灰色…休業日

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |

31日 10～14時 おせち受け渡し

ご予約制・新春コース営業

※年始3日間は事前予約をお願い申し上げます
ご予約状況はFacebook、instagramにてご案内致します

年内最終営業.....26日 21:30閉店

おせち受け渡し.....31日 10～14時

正月営業.....1日～3日 12～15時/18～21時

通常営業開始.....6日～

新春 心つくしコースのご案内

1月1日～3日限定 要予約

滋味深い烏骨鶏の薬膳スープ、広東料理四大珍味

(鮑・なまこ・フカひれ・魚の浮袋)を取り揃えた

高級食材を思う存分味わうシェフ渾身のコース。

新春にお客様の腹つぶみを響かせたい...

ご来店を心よりお待ちしております。

新春 心つくしコース

12,000円(税込・おひとり様)

福鼓樓吉祥前菜

フカひれの姿蒸し 海老しんじょうと共に
～上湯仕立て～

鮑魚(アワビ)の金銭姿煮込み ～貝柱ソース～

なまこと浮袋、牡蠣のアカモクソース仕立て

海老すり身の百花蟹爪 ～蟹味噌ソース～

北京ダック ～有機野菜と共に～

烏骨鶏入り薬膳スープ

卵で包んだ鮑肝ソース炒飯

～焼きフォアグラ添え～

三種豆のココナッツ風味しるこ杏仁豆腐

茶王 凍頂烏龍茶に粉光参(西洋人参)をブレンド

お子様セット ¥700-(税込)

焼売 五目炒飯 マンゴープリン

※未就学児のお子様限定 要予約

おせち ご予約受付開始

要予約 -12月31日 10～14時受け渡し-

限定20食 25,000円(税込)

(ご予約日から10日以内に現金前払い)



【1段目】

- ・フカひれのアバロンソース仕立て
- ・鮑の煮込み 肝味噌ソース
- ・黒酢しめ鯖
- ・大海老の紹興酒漬け
- ・クラゲの冷菜
- 他



【2段目】

- ・焼鴨
- ・牛すね煮込み
- ・蒸し鶏
- ・叉焼
- ・クルミの餡かけ
- 他

付け合わせの野菜等は、仕入れに合わせて変更する
可能性があります。

【おせち購入者限定オプション】

- ・五目炒飯 1,100円
- ・大根餅 600円
- ・焼売 600円
- ・春巻 750円
- ・杏仁豆腐 550円

ふっころう

福鼓樓のご予約・お問い合わせ先

☎045-225-8692

横浜市港南区上大岡東 1-2-13

営業日はFacebook、instagramにて随時更新しています

<http://www.fuccorou.com/>

<https://www.facebook.com/fuccorou/>