

広東名菜福鼓樓

2024年 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。

2024年度は1月1日(月)より営業致します。

(予約制・コース営業)

1月1日(月)・2日(火) 3日(水)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

(土)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
18	19	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

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 20時半 L.O.

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～

新春コースのご案内 1月1日～3日、三箇日限定

四大珍味を楽しむコースと幅広い年齢層にお召し上がりやすい味で仕上げたコースをご用意しました

例年人気の北京ダック、海鮮や滋味深い国産烏骨鶏の薬膳スープ

広東料理をベースにオリジナル色を加えて仕上げたシェフ渾身のコースです

ご年輩の方からお子様まで 食をお楽しみいただけるような料理を作り続けていきたいと思っております

新しい年にお客様の腹つぶみを響かせてほしい。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

13,000 円(税込・おひとり様)

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コース

福鼓樓吉祥前菜

フカひれの姿煮込み 海老しんじょうと共に
～上湯仕立て～

焼き姿鮑(アワビ)の貝柱ソースかけ

なまこ浮袋、牡蠣の海藻ソース仕立て

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

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 ¥800-(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

新春 腹鼓コース

9,800 円(税込・おひとり様)

お召し上がりやすく身体に優しい味で仕上げた
海鮮中心のコース

福鼓樓腹鼓前菜

フカひれとずわい蟹のとろみスープ

焼き鮑のオイスターソースかけ

金目鯛と牡蠣の海藻ソース仕立て

海老すり身の蒸し春巻き ～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

中華風蒸しパン

桂花烏龍茶

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/>