

中国料理の 法要プラン

FUUSUIJU

季節の素材を使い、
滋味深い3つのコースをご用意いたしました。



水の花^{みずはな}プラン 中国料理全7品 お一人様 ¥5,500

前菜盛り合わせ 個々盛り / 浜名湖産青海苔入りふかひれスープ / 海老とイカの塩炒め
静岡県産鶏もも肉の辛味炒め / 叉焼とレタス入りチャーハン / 蒸し点心 (焼売)
フルーツのせ杏仁ゼリー

蓮華^{れんげ}プラン 中国料理全8品 お一人様 ¥7,800

前菜盛り合わせ 個々盛り / キヌガサ茸入りふかひれスープ / 大海老の辛味炒め
北京ダック / 国産牛肉と黄ニラの細切り炒め / 塩漬け鮭とレタス入りチャーハン
蒸し点心 (小籠包) / フルーツのせ杏仁ゼリー

芙蓉^{ふよう}プラン 中国料理全9品 お一人様 ¥12,300

前菜盛り合わせ 個々盛り / ふかひれの姿煮込み 青菜添え / 大海老の駿河湾産桜海老醬炒め
杭州伝統トンポーロー / 北京ダック / 白身魚の葱香り蒸し / レタス入り五目チャーハン
蒸し点心2種 (小籠包・焼売) / 静岡県産マスクメロンのせ杏仁ゼリー

◎どのプランも ①個室料金無料 / ②陰膳を無料サービス

個室料無料



4~32名様まで

陰膳を無料で
ご用意いたします



※料金には、個室料・サービス料・消費税が含まれます。※お飲物は別途料金がかかります。

※お料理の色合いについてのご要望も承ります。※料理内容は季節により変更させていただく場合がございます。

※プラン内にお飲み物は含まれておりません。※上記コース以外でも、ご予算に応じたオリジナルコースをご用意いたします。

※32名様以上は、ホール席でのご対応も可能です。

※営業時間外のご宴席についてもご相談ください。

ご予約
お問い合わせ

富翠珠
FUUSUIJU

2F ふうすいじゅ / 火曜定休
Lunch 11:30~14:30 (14:00L.O.)
Dinner 17:30~20:30 (20:00L.O.)
※定休日は状況により変更する場合がございます。

054-289-6411