FLORA-FUNABASHI.COM

ALWAYS The good dish

FLORA T&K







FLORA CATERING SERVICE

フローラ ケータリングサービス

熟練した職人による手作りの味をお届けいたします。
各種ご宴会・新年会・忘年会・同窓会や、法事・法要、
その他、ご要望にあわせて配膳から片付けまで
心を込めておもてなしいたします。

We offer handmade food prepared by skilled craftsmen. We will serve various banquets, New Year's parties, year-end parties, reunions, memorial services, and other events from serving food to cleaning up according to your requests.



お祝い事のお食事 / 法事・法要のご会食 / 企業様のご宴会 ご家族のお集り / ご友人とのお食事 / お昼の集いに

Celebratory meals / legal and memorial banquets / corporate banquets Family gatherings / meals with friends / lunchtime gatherings



新潟県の特A地域の魚沼農家から直接発送する極上コシヒカリを使用しています。 季節や仕入れ状況により料理や器が異なる場合がございます。 食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください。 We use premium Koshihikari rice directly sourced from the top-grade farms in the Uonuma region of Niigata Prefecture. Please note that dishes and serving vessels may vary depending on the season and availability of ingredients. If you have any food allergies, please consult with us in advance.

KAISEKI CUISINE

Japanese and Western-style

和洋折衷会席

記念日のお祝い、ご家族やご友人との会食、 大切な会合や接待に最適な和洋折衷の会席料理。 単品料理との組み合わせもおすすめです。

A Japanese-Western blend of kaiseki cuisine ideal for anniversary celebrations, family and friends parties, dinners with friends, important meetings, and business entertainment. We also recommend combining this menu with individual dishes.





オードブル ・ スープ ・ 御造 ・ 魚料理 ・ 揚げ物 ・ 酢の物 ・ 台物 ・ 食事 ・ 御椀 ・ デザート Hors d'oeuvre, soup, sashimi, fish, fried dish, vinegared dish, things on the stand, sushi, red miso soup, dessert

13,200円(税込)



HANAYAGI



+1,100 円で魚料理から A5 ランク 黒毛和牛ロースステーキに変更できます。

You can change the fish dish to A5 rank Japanese black beef loin steak for an additional 1,100 yen.

KAISEKI CUISINE

Japanese style

和会席

皆様の大切な集いに、「よりそい」「翡翠」「瑠璃」 3 種類の和会席をご用意いたしました。 単品料理と組み合わせてのご利用もおすすめです。

For your important gatherings, we offer three types of Japanese course meals: "Yorisoi," "Hisui," and "Ruri." Combining these with à la carte dishes is also highly recommended.







2 5 し

YORISOI



+1,100 円で蒸し物から A5 ランク 黒毛和牛の陶板焼きに変更できます。

For an additional 1,100 yen, you can change from the steamed dish to black wagyu beef teppanyaki.



6,600円 (税込)

З

非羽

翠平

HISUI

鯛釜飯

うなぎ釜飯

CR

パエリヤ風釜飯



瑠

4

璃

RURI

5,500円 (税込)

SINGLE ITEM DISHES

単品追加料理

お米は魚沼産のコシヒカリを使用 上質な素材を厳選使用しております

We use Koshihikari rice from Uonuma in our dishes. We carefully select high-quality ingredients for use. 5 特上にぎり寿司



SINGLE **ITEM DISHES**

単品追加料理





・海老・蟹爪・鱚 ・椎茸・さつま芋 ・蓮根・小茄子 ・南瓜・ズッキーニ

11,000円 (税込)





・海老網揚げ ・鱚南瓜はさみ揚げ ふぐ明太アーモンド揚げ ・野菜と海老のかき揚げ ・白魚花衣 ・鰯磯辺揚げ

8

13,200円(税込)



(殻が固くなる前の希少な蟹・有頭海老)



ズワイ蟹爪と アワビの クリームソース

Snow crab claws and abalone in cream sauce

14,300円 (税込)



13

特選炊き合せ

Special boiled assortment

- ・豚バラ角煮・有頭むき海老
- ・笹がき信田・木ノ葉南瓜
- ・黄金くわい・スナップエンドウ
- ・梅人参・赤ピーマン・うずら

9,900円(税込)



14

薩摩揚げ盛合せと 出汁巻き玉子

Handmade Satsuma-age assortment and homemade Dashimaki Tamago

> ・薩摩揚げ盛り合わせ (桜海老、しらす、青のり、 枝豆、ひじき、人参、万能葱)

8,800円(税込)



13,200円 (税込)

ローストビーフ

Homemade roast beef

with original sauce

12

自家製



15

和洋オードブル

Japanese and Western Hors d'oeuvres

8,800円(税込)



17

サンドイッチ盛合せ

Assorted sandwiches

・バケットサンド ポークパストラミ スモークサーモン ・ミックスサンド ハム、チーズ、トマト、 キュウリ、タマゴ

6,600円(税込)





16

中華オードブル

Chinese hors d'oeuvre

8,800円(税込)



18

フルーツ盛合せ

Assorted Fruits

8,800円 (税込)

19

チキンバスケット

Chicken basket

- ・鶏から揚げ
- ・骨付きギョーザ
- ・骨付きソーセージ
- ・ナチュラルカットポテト

3,300円(税込)



21

お新香七種盛合せ

Assorted seven kinds of pickled vegetables

- ・赤カブ
- ・茄子の浅漬け
- ・きゅうり(浅漬け・柴漬け)
- ・大根(奈良漬け、壷漬け、沢庵)

2,200円(税込)



22

茶碗蒸し

Savory egg custard

・海老	
・小松菜	
・椎茸	
・銀杏	
・柚子	
・鶏肉	

550円(税込)



4,400円 (税込)

20

Assorted rice balls

・牛時雨煮 ・ゆかり ・海老の天むす ・野沢菜と煎り玉子

・鮭





23

供養膳

供養膳は、仏様やご先祖様に精進料理をお供えするための 小型のお膳です。お仏壇や葬儀後の後飾り祭壇、盆棚などに 飾って使用します。食べ物や飲み物を仏様やご先祖様へ お供えすることで、感謝と供養の気持ちを表します。

Kuyozen

An offering meal is a small meal for offering vegetarian food to the Buddha and ancestors. It is used to decorate a Buddhist altar, a post-funeral altar, or a tray shelf. By offering food and drink to the Buddha and ancestors, we express our gratitude and offerings.

13,200円(税込)



TAKE OUT BOX LUNCH

お持ち帰り弁当

高級食材を使用した、 フローラオリジナルの創作弁当です。

Flora's original creative bento box lunches using premium ingredients.





30



Bento with ro**ll**ed sushi

千葉県の郷土料理 四海巻き、太巻き寿司

5,940円(税込)



31

釜飯折詰弁当

Bento with rice cooked in a pot

釜で炊き上げた本格五目釜飯

5,940円(税込)



28

四段重弁当

Four-tiered box lunch

A5ランク国産牛ステーキ 本格中華海老のチリソース煮 鰈の西京焼き

5,940円(税込)





29

折詰弁当

Box lunch

A5ランク国産牛ステーキ ポークステーキ 鶏胸のロースト

5,940円(税込)



CONTACT

Kaiseki Cuisine, Banquet Courses, Buddhist Memorial Services Inquiries

会席料理・祝宴会席・法事 お問い合わせ電話 047 404 7208

受付時間 10:00-18:00(年中無休)

お祝い事、パーティ、新年会、謝恩会、歓送迎会など、 幅広いご要望にお応えいたします。お気軽にご利用ください。

●ご予約は1週間前までにお願いします
●食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください
●季節や仕入れ状況により料理や器が異なる場合があります

●別途サービス料 10%が加算されます

Reservations and Orders

Phone 047-404-7208

Reception hours: 10:00-18:00 (Open 24 hours a day, 7 days a week)

We can accommodate a wide range of requests for celebrations, parties, New Year's parties, thank you parties, welcome and farewell parties, etc. Please feel free to use our services.

- Please make reservations at least one week in advance.
- Please consult us in advance if you have any food allergies.
- Please consult with us in advance if you have any food allergies.
- ●A 10% service charge will be added.





フローラ T&K 株式会社

〒273-0005 千葉県船橋市本町 7-11-1 TEL 047-409-5211 FAX 047-409-5252 flora-funabashi.com

FLORA T&K Co., Ltd. 7-11-1 HONCHO, FUNABASHI-SHI, CHIBA 273-0005 PH +81-47-409-5211 FAX +81-47-409-5252 flora-funabashi.com

フローラ ケータリングサービス

フローラのケータリングサービスでは、 ご指定の場所までデリバリーサービスを承っております。

Flora's Catering Service Flora's Catering Service offers a delivery service that delivers your food to the location of your choice.



