

～ 秋のご宴会コースのご案内 ～
事前にご予約をお願いいたします。



秋の味覚コース

コウコウ
秋の可口

お一人様 **5,000** 円(税込)

季節の前菜盛り合せ

牛肉とキノコのスープ
黒胡椒風味

鶏肉の唐揚げ

湯葉入り季節野菜の
再仕込み醤油炒め

海老と木の実の四川風辛味炒め

豚バラ肉の香料煮

お食事

デザート

ふかひれ入りスープと
大海老料理のコース

ホアラン
秋の花燃

お一人様 **6,000** 円(税込)

季節の前菜盛り合せ

キノガサタケと気仙沼産吉切鮫の
ふかひれ入りスープ

北京ダックの焼き物
中華パン添え

大海老とキノコの炒め物

鶏肉の唐揚げ

牛肉の豆豉炒め

お食事

デザート二種

ふかひれ入りスープ、北京ダック
本格中国料理コース

トウコクロウエン
秋の桃谷樓宴

お一人様 **8,000** 円(税込)

季節の前菜盛り合せ

キノガサタケと気仙沼産吉切鮫の
胸ひれ入りスープ

北京ダックの焼き物
中華パン添え

季節野菜とキノコの
トリュフ風味炒め

大海老のフルーツ入り
オーロラソース炒め

蟹肉入り獅子頭団子の煮込み

お食事

デザート二種

ふかひれの姿煮、北京ダック、
牛肉のグルメコース

シーリン
秋の喜臨

お一人様 **10,000** 円(税込)

季節の前菜盛り合せ

気仙沼産吉切鮫 胸ひれ姿煮込み

北京ダックの焼き物
中華パン添え

天使の海老の XO 醬炒め

本日の鮮魚料理

和牛の豆豉炒め

お食事

デザート二種

この他、ご予算に応じてコースをご用意いたします。
詳しくはお問い合わせくださいませ。
別途、フリードリンクプラン 2,000 円(税込)もございます。

※特定原材料 (アレルギー) につきましては、係員におたずねください。
※ご利用の際は、事前にご予約ください。
※メニューの内容は、食材の仕入れ等により変更する場合がございます。
※表示の税込価格は、消費税 8% を含みます。※写真は、全てイメージです。



ふかひれ姿煮、
鮑、海ツバメの巣のスペシャルコース

マンタン
秋の満堂

お一人様 **12,000** 円(税込)

季節の前菜盛り合せ

気仙沼産吉切鮫 背びれ姿煮込み

蟹爪の揚げ物、北京ダックの焼き物

天使の海老の XO 醬炒め

殻付き鮑の姿煮込み

和牛と帆立貝柱の炒め

お食事

海ツバメの巣のデザート

新大宮本店ヘルシーガーデン店
奈良市芝辻町 2-11-6 ホテル・葉風泰夢内 1F
TEL 0742-35-2022

西大寺ならファミリー店
奈良市西大寺東町 2-4-1 ならファミリー6F
TEL 0742-36-5646

泉北パンジョ店
堺市南区茶山台 1-3-1 パンジョビル 4F
TEL 072-290-2508

阿倍野賓筵
大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43
あべのハルカス近鉄本店タワー館
あべのハルカスダイニング 13F
TEL 06-6625-2373

生駒店
生駒市谷田町 1600 近鉄百貨店 生駒店 6F
TEL 0743-72-2983

西武高槻店
高槻市白梅町 4-1 西武高槻オーロラモール 6F
TEL 072-682-9233

ヒルトンプラザWEST店
大阪市北区梅田 2-2-2 ヒルトンプラザウエスト 5F
TEL 06-6342-5657

ルクア大阪店
大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 10Fルクアダイニング
TEL 06-6485-7171

中国料理 桃谷樓
ご宴会コースのご案内

～事前にご予約をお願いいたします～

2018年11月30日(金)まで

