

～ 夏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。

奈良県産野菜を使った
コース
コウコウ
夏の可口

お一人様 **5,000 円(税込)**

前菜盛り合せ

トマト入り玉子スープ

鶏肉の唐揚げ 檸檬ソース

冬瓜の煮込み料理

海の幸の炒め料理

アイランド風あっさり酢豚

食事

デザート

ふかひれ入りスープと
大海老料理コース
ホアラシ
夏の花燃

お一人様 **6,000 円(税込)**

前菜盛り合せ

冬瓜入りふかひれスープ

鶏肉の揚げ物
紫蘇おろし香味ソース

点心二種

大海老のチリソース煮

国産牛肉と夏野菜の
バーベキューソース炒め

食事

デザート二種



ふかひれ姿煮と北京ダック、
本格中国料理コース
トウコクローエン
夏の桃谷樓宴

お一人様 **8,000 円(税込)**

本日の焼き物

前菜盛り合せ

気仙沼産吉切鮫 胸びれの姿煮込み

北京ダックの焼き物
中華パン添え

大海老の自家製XO醬炒め

冬瓜の煮込み料理

国産牛肉と夏野菜の黒胡椒炒め

食事

デザート二種



ふかひれ姿煮、北京ダック、
鮑の姿煮三大グルメコース
シーリン
夏の喜臨

お一人様 **10,000 円(税込)**

本日の焼き物

前菜盛り合せ

気仙沼産吉切鮫 胸びれの姿煮込み

北京ダックの焼き物
中華パン添え

和牛と夏野菜の自家製XO醬炒め

本日の鮮魚の揚げ物

鮑の煮込み料理

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。



ふかひれ姿煮込み、
鮑、海ツバメの巣のスペシャルコース
とガチョウの焼き物

マンタン
夏の満堂

お一人様 **12,000 円(税込)**

鵝鳥(ガチョウ)の焼き物

前菜盛り合せ

気仙沼産吉切鮫 背びれの煮込み

蟹爪の揚げ物、北京ダックの焼き物

本日の鮮魚料理

和牛と帆立貝柱の自家製XO醬炒め

鮑の煮込み料理

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

高島屋なんば店
大阪市中央区難波 5-1-18 なんばダイニングメゾン 9F
TEL 06-4397-0015

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～

2017年8月31日(木)まで

