

～ 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。

奈良県産野菜を使った
秋の味覚コース
コウコウ
秋の可口

お一人様 **5,000 円(税込)**

前菜盛り合せ

契約農家栽培キクラゲ入り
牛肉と卵白の黒胡椒風味スープ
季節野菜のオイスターソース炒め

鶏肉の揚げ物料理

海老と银杏の炒めもの

契約農家栽培カボチャ入り
黒酢風味酢豚

食事

デザート

ふかひれ入りスープと
大海老料理コース
ホアラン
秋の花燃

お一人様 **6,000 円(税込)**

前菜盛り合せ

蟹肉入りふかひれスープ
鶏肉と胡桃の甘味噌炒め

点心二種

大海老ときのこの炒め

牛ホホ肉の香料煮込み

食事

デザート



ふかひれと北京ダック、
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)**

焼き物入り前菜盛り合せ

気仙沼産吉切鮫 胸びれ入り
蒸しスープ

季節野菜のトリュフ風味炒め

北京ダックの焼き物

大海老と胡桃の炒め

蟹肉入り上海風肉団子の
柔らか煮込み

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
秋の喜臨

お一人様 **10,000 円(税込)**

本日の焼き物

前菜盛り合せ

松茸入り気仙沼産吉切鮫
胸びれの姿煮込み

帆立貝柱と大海老のXO醤炒め

北京ダックの焼き物

鮑のオイスターソース煮込み

和牛と秋野菜の豆豉炒め

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

マンタン
秋の満堂

お一人様 **12,000 円(税込)**

前菜盛り合せ

広東風蜜漬け叉焼肉

北京ダックの焼き物

気仙沼産吉切鮫 背びれの煮込み

本日の鮮魚料理

和牛と帆立貝柱の自家製XO醬炒め

鮑と松茸のオイスターソース煮込み

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11月30日(木)まで

