

～ 春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。

春を包む春餅 (シュンピン) コース

コウコウ  
春の可口

お一人様 **5,000 円(税込)**

前菜盛り合せ

湯葉入り野菜スープ

鶏肉の揚げ物料理

海の幸の炒め 包み料理

春野菜の蟹肉あんかけ

豚肩ロース肉の焼き物  
黒酢ソース

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  
春の花燃

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

鶏肉の揚げ物料理

飲茶 2 種

大海老と春野菜の炒め

国産牛肉の黒胡椒炒め

食事

デザート 2 種



ふかひれ姿煮、北京ダック、  
本格中国料理コース

トウコクロウエン  
春の桃谷樓宴

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 胸ひれの姿煮込み

北京ダック

大海老と春野菜の  
自家製 XO 醬炒め

国産牛ホホ肉の煮込み

食事

デザート 2 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  
春の喜臨

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 胸ひれの姿煮込み

北京ダック

本日の鮮魚の蒸し物

和牛と春野菜の黒胡椒炒め

鮑の姿煮込み

食事

デザート 2 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  
春の満堂

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 背びれの姿煮込み

蟹爪の揚げ物、北京ダック

本日の鮮魚の蒸し物

和牛と帆立貝柱の自家製 XO 醬炒め

鮑の姿煮込み

湯葉のオイスターソース煮込み添え

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

## 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5月31日(火)まで

