



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
冬の満堂

お一人様 12,000円(税込)

本日の焼き物
前菜盛り合せ
気仙沼産吉切鮫の背びれ 姿煮込み
蟹爪の広東風揚げ物
北京ダックの焼き物
本日の鮮魚料理
黒毛和牛と帆立貝柱のXO醤炒め
鮑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
奈良市芝辻町2-11-6 ホテル・葉風泰夢 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

ヒルトンプラザウエスト店
(12・1月のご利用はお問い合わせください)
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

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。

※ご利用の際は、事前にご予約ください。
※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。
※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。

Healthy Chinese Food of Japanese Quality



ご宴会コース
忘年会・新年会
ご案内

事前にご予約をお願いいたします
2018年2月28日まで

冬の味覚コース

コウコウ

冬の可口

お一人様 5,000円(税込)

前菜盛り合せ
蟹肉と卵白のトロみスープ
鶏肉の揚げ物料理
本日の点心
海老と冬野菜の柚子炒め
契約農家栽培菊芋入り酢豚
食事
デザート



ふかひれと北京ダック
牛肉料理コース

トウコクロウエン

冬の桃谷樓宴

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入り蕪の蒸しスープ
蟹爪の広東風揚げ物
北京ダックの焼き物
大海老と百合根と契約農家栽培菊芋の柚子炒め
牛ホホ肉の香料煮込み
食事
デザート2種



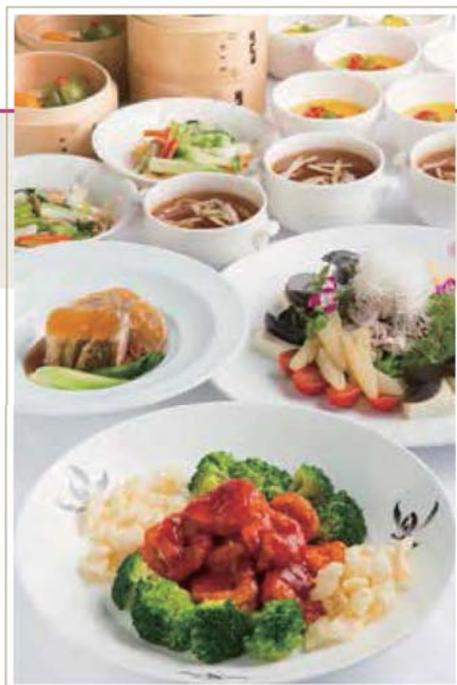
ふかひれ入りスープと
大海老料理コース

ホアラン

冬の花燃

お一人様 6,000円(税込)

前菜盛り合せ
湯葉入りふかひれ入りスープ
鶏肉の揚げ物料理
飲茶2種
大海老のチリソース煮
国産豚バラ肉の香料煮込み 中華パン添え
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

冬の喜臨

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 胸ひれ姿煮込み
オマール海老のチリソース煮
北京ダックの焼き物
国産牛肉と帆立貝柱の豆豉炒め
鮑のオイスターソース煮込み
食事
デザート2種

