

中国料理 桃花林 金子勝明 賞味会

美食紀行

2025年7月23日(水)～27日(日)〈予約制〉

ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 17:30～21:00 (L.O. 20:00)

お一人様 ¥22,000 ※消費税・サービス料を含む

桃花林調理長 金子勝明が贈る、渾身の料理の数々。
日頃よりご愛顧いただいております皆様へ 感謝の気持ちを込めておもてなしいたします。

菜譜

富貴每拼盆	賞味会前菜盛り合わせ
牛湯氷鮮排翅	ふかひれの姿冷菜 牛だし仕立て
鳶鴛名古屋九斤黄	名古屋コーチン二種の調理法で
豆豉炒牛肚	牛ハチノスと白センマイの中国黒豆炒め
大良鮮奶龍蝦	国産伊勢海老の卵白クリーム炒め
八珍咖喱米粉	黄ニラと叉焼入り五目ビーフン炒め カレー風味
特色美甜點	賞味会特製デザート



国産伊勢海老の卵白クリーム炒め

金子勝明 — かねこ かつあき —

1979年 東京都出身
1999年 ホテルオークラ東京 入社
2020年2月 オークラアクティシティホテル浜松
中国料理「桃花林」調理長 就任

※写真はイメージです。 ※仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。
※One Harmony プレミアムセレクション特典を含む各種割引の対象外とさせていただきます。

