

近大おいし鴨を使用した 近畿大学とのコラボによる料理

近畿大学×桃谷樓

【近大 おいし鴨】

昼夜の寒暖差が大きい山地特有の気候を生かして、温度や食べ物の管理、ストレスをかけない様に飼育場所の確保など、近畿大学附属生石農場で丹精込め飼育された食べやすく、美味しい合鴨(チェリバレー種)です。



“近大おいし鴨”の自家製ジャスミン茶
スモークと季節野菜の炒め



“近大おいし鴨”ロースのロースト
スチーム野菜添え

“近大おいし鴨”の自家製ジャスミン茶スモークと
季節野菜の炒め
2,801 円(税込)

“近大おいし鴨”ロースのロースト スチーム野菜添え
金胡麻スペシャルドレッシングとハーブ香る四川ソース
3,201 円(税込)

特定原材料等は、係員におたずねください。

近畿大学×桃谷樓

近畿大学附属農場で丹精込めて育てられた
“**近大おいし鴨**”を使用した、
近畿大学とのコラボによる料理が入ったコースです。

うたげ

宴 コース

お一人様 **6,480** 円 (税込)

桃谷樓 滋味サラダ 西域の滴で

気仙沼産吉切鮫の胸ひれの姿煮込み

近大おいし鴨のジャスミン茶スモーク炒め

特製 蒸し焼餃子

海の幸の四川風辛味炒め

和豚もちぶたスペアリブの
ステーキ風 黒酢酢豚

本日のお食事

季節のフルーツソース
杏仁豆腐

※特定原材料等は係員におたずねください。