

日本料理

桃山

営業時間 11:30～15:00 (L.O.14:00)
17:30～22:00 (L.O.20:30)
定休日 毎週月曜日 (祝日の場合は翌日)
ご予約・お問い合わせ 078-992-8159

※表示価格：税込み ※写真はイメージです



昼のお食事



昼雅会席 10,560円

松茸香る土瓶蒸しや柿の白和えなど、秋の味覚を華やかに。宮崎牛ロースの味しゃぶを堪能する、ワンランク上の雅会席。

昼会席

7,700円

栗、柿、銀杏、鰯など秋の旬味を彩り豊かに。松茸と焼鰻の土瓶蒸しで締めくくる、秋の昼会席。



平日ランチ限定 昼膳

小鉢いろいろ 3,850円
季節の野菜煮
お造り
天婦羅 盛り合わせ
季節御飯 香の物 汁
甘味
+3080円にて松茸土瓶蒸しにグレードアップできます。

会席料理

12,540円

松茸や柿、才巻海老など、秋の恵みを彩り豊かに。四種のお造りと太刀魚天ぷらを楽しむ華やかな秋の会席。鰻と松茸の土瓶蒸しをはじめ、旬の味わいを一品一品丁寧に仕立てました。



15,840円

宮崎牛の炭火焼ロースをはじめ、松茸香る土瓶蒸し、五種のお造りなど秋の恵みを贅沢に楽しむ、月会席。秋の旬味と宮崎牛の炭火焼を堪能する、味わい豊かな本格会席です。



月会席グレードアップ後価格

神戸牛サーロイン 21,800円
神戸牛赤身(ランイチ) 16,800円
宮崎牛フィレ 17,500円

桃山会席

8,800円

鍋料理 鰻など

※鍋は2名様よりご予約制
※鰻は3日前までのご予約

鰻重セット 5,500円

愛知三河一色より直送の鰻を1本使用

つきだし
鰻重
汁
香の物
水菓子



鰻重持ち帰り 5,000円

牛めしセット 4,500円

特選黒毛和牛 しゃぶしゃぶ・すき焼・味しゃぶ

※お鍋のお肉は1人前 120gです

■8,800円コース 前菜 / 鍋 / 御飯・香の物/水菓子
■11,880円コース 前菜 / お造り / 鍋 / 御飯・香の物/水菓子

特選神戸牛すき焼き/しゃぶしゃぶコース

神戸牛たたきと炙り寿司 リブロース 23,540円
彩サラダ ロース 22,000円
野菜盛り
すき焼き又はしゃぶしゃぶ
魚沼産コシヒカリの釜炊きご飯
水菓子

松茸会席

湯松茸
ぐじ酒蒸しと
松茸のお椀
旬のお造り
松茸にぎり寿司
炭火焼松茸
かます松茸巻き揚げ
松茸フライ
神戸牛と松茸の鋤なべ
松茸御飯
松茸と鰻の土瓶蒸し
旬の甘味



20,000円

【3日前までご予約制】

神戸牛炭火焼ステーキコース

神戸牛の豊かな旨みを、丁寧に引き出した桃山特製の肉吸い。上品なだしとともに味わう、贅沢な一椀。

神戸牛たたき 牛炙り寿し しぐれ煮
神戸牛の肉吸
彩サラダ 自家製ドレッシングにて
焼き野菜
特選神戸牛炭火焼ステーキ
魚沼産コシヒカリの釜炊きご飯
デザート

	100 g	130 g
赤身(ランイチ)	¥12,650	¥13,970
ロース	¥18,700	¥22,000
サーロイン	¥19,580	¥23,540



お子様膳

3,520円

おにぎり、味噌汁、自家製コロッケ、天ぷら、出汁巻卵、焼魚、アイスクリーム
※小学生までのお子様のご注文いただけます

お子様ステーキ膳

5,850円

炭火焼ステーキ、サラダ、出汁巻卵ごはん、味噌汁、アイスクリーム
※中学生までのお子様のご注文いただけます

お食い初め祝膳

7,150円