

# 2025.1月～ 冬のコース

《 全て 2名様より ・ 価格は1名様分 》

## ランチコース

¥3,200

(税込 ¥3,520)

前菜	什錦拼盤	冬の前菜の盛り合わせ・ 特級クラゲ・ワカサギ他
スープ	蟹燉蛋	紅ズワイ蟹の茶碗蒸し風するするスープ
大菜	蘿蔔炸明蝦	大海老の大根衣揚げ
	XO醬炒大和情熱野菜	大和の地場野菜たっぷり炒め〈冬〉
	白焼白菜獅子頭	[A] ばあく豚の肉団子と白菜のうま煮
	豆鼓蒸時魚	[B] 鱈(タラ)の豆鼓蒸し
食事	鮭青菜炒飯	鮭と青菜の炒飯
点心	双味甜点心	デザート二種
お茶	中国茶	リストより好きな中国茶を一種お選び下さい

## ランチコース 《ライト》

¥2,700

(税込 ¥2,970)

上記ランチコースの [A]肉料理 又は [B]魚料理 をチョイスしていただく一品少ないコースです。

## ディナー(A)コース

¥3,500

(税込 ¥3,850)

前菜	什錦拼盤	冬の前菜の盛り合わせ・ 特級クラゲ・ワカサギ他
スープ	芋糕燕湯	味間芋のしんじょと燕の中華風すりながし
大菜	蘿蔔炸明蝦	大海老の大根衣揚げ
	蟹肉扒大和野菜	大和の地場野菜たっぷり炒め・蟹肉あんかけ
		* 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス
	黑芝麻醬牛肉	* { 上州牛の黒胡麻ソース炒め ばあく豚の黒酢酢豚 鯛の上海風甘酢あんかけ 鱈(タラ)の豆鼓蒸し 牡蠣と冬野菜のXO醬炒め
	糖醋大和猪肉	
	糖醋時魚	
	豆鼓蒸時魚	
	XO醬牡蠣時菜	
食事	鮭青菜炒飯	鮭と青菜の炒飯
飲茶	双味甜点心	デザート二種 と 中国茶

## ディナー(B)コース

¥6,000

(税込 ¥6,600)

前菜	五彩盤	冬の前菜の盛り合わせ・特級クラゲ・ワカサギ他
スープ	紅燒魚翅	フカヒレスープ
大菜	高麗明蝦	天使の海老の大根衣揚げ
	蠔油鮑魚 又は 醬爆鴨肉	* { 活けアワビのオイスターソース煮 又は 鴨ロースの中華式ソテー
		* 次のお薦め料理 7種の中から 2品をチョイス
	黑芝麻醬牛肉	* { 上州牛の黒胡麻ソース炒め ばあく豚の黒酢酢豚 ☆ ばあく豚のトンボウロウ 牡蠣と冬野菜のXO醬炒め 鯛の上海風甘酢あんかけ ☆ 鱈(タラ)の豆鼓蒸し 上海蟹のミソ入り蟹肉あんかけ・青菜の炒め物
	糖醋大和猪肉	
	東坡大和猪肉	
	XO醬牡蠣時菜	
	糖醋時魚	
	豆鼓蒸時魚	
	蟹黃蟹肉扒青菜	
食事	鮭青菜炒飯 又は 海鮮鍋巴	鮭と青菜の炒飯 又は 海の幸入りあんかけおこげ(+¥250)
飲茶	三味甜点心	デザート三種盛り合わせ と 中国茶

☆印は味付けが甘酢系でございますので、チョイスの際にご留意くださいませ

## リクエストコース

¥3,600

(税込 ¥3,960)

前菜	冬の三種前菜の盛り合わせ・特級クラゲ他
スープ	本日のスープ
大菜	鶏肉の唐揚げ 四川風薬味ソースあえ
	* 21種類のアラカルトメニューから (21種類のメニューは別紙参照) お好きな3品をチョイス
食事	本日の炒飯
飲茶	本日のデザート二種 と 中国茶

## クオリティコース

¥5,000

フカヒレやアワビなど量より質を重視したコースです (税込 ¥5,500)

前菜	冬の五種前菜の盛り合わせ・特級クラゲ・ワカサギ他
スープ	フカヒレスープ
大菜	* 活けアワビのオイスターソース煮 又は 鴨ロースの中華式ソテー
	* 次のお薦め料理 7種の中から 1品をチョイス
	上州牛の黒胡麻ソース炒め
	ばあく豚の黒酢酢豚
	ばあく豚のトンボウロウ
	牡蠣と冬野菜のXO醬炒め
	鯛の上海風甘酢あんかけ
	鱈(タラ)の豆鼓蒸し
	上海蟹のミソ入り蟹肉あんかけ・青菜の炒め物
	* 鮭と青菜の炒飯
	又は 海の幸入りあんかけおこげ(+¥250)
	デザート三種盛り合わせ と 中国茶

## 広東料理コース

¥10,000

(前日までに要予約) (税込 ¥11,000)

前菜	前菜・特級クラゲ、天使の海老、ホタテなど
大菜	蟹の爪の揚げ物 フカヒレの姿煮 活けアワビの肝ソース煮込み 牛フィレ肉の広東風焼き物 鮮魚の蒸しもの
食事	広東産塩漬け魚入り炒飯
点心	デザート盛り合わせ
お茶	清々しい台湾産高級銘茶・凍頂烏龍茶

## 桂花生菜コース

¥15,000

(3日前までに要予約) (税込 ¥16,500)

前菜	前菜・特級クラゲ、天使の海老、ホタテなど
大菜	蟹の爪の揚げ物 フカヒレの姿煮 北京ダック
	* 活けアワビの姿蒸しステーキ・特製肝ソース 又は 黒毛和牛のステーキ・豆鼓ソース
	* お魚料理 (調理法をお選びください)
食事	干し貝柱入り中国粥
点心	デザート盛り合わせ
お茶	台湾産高級銘茶の逸品・凍頂烏龍茶

\* コース料理はテーブル毎に同じものをお願いいたします。  
料理のチョイスも同様とさせていただきます。

(注)

- ▲ ランチタイムでもご予約の場合はディナーのコース料理も可能です。
- ▲ お客様のご希望に応じてコースの内容、分量の変更を承ります。  
ご遠慮なくご相談下さいませ。
- ▲ 市場動向により食材を変更することがございます。

中国菜館

# 桂花

KEIKA

TEL 0743-79-0013

FAX 0743-79-0031

生駒市真弓南1丁目10-7

http://www.c-keika.com

定休日：火曜日 + 不定休日あり