

2025 春 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	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
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	炸春蔬菜	春野菜の揚げ物
	清蒸明蝦油菜扒	大海老の香り蒸し・菜の花あんかけ
	洋葱黑糖醋猪肉 [A]	新玉葱の黒酢酢豚
	煮西紅柿鯛 [B]	鯛のトマト(高円ルージュ)煮
食事	小魚卷心菜炒飯	釜揚げシラスと春キャベツの炒飯
点心	甜点心	古都華杏仁と桜あん入りゴマ団子
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ランチコースです。

ディナー(A)コース

¥3,500

(税込 ¥3,850)

前菜	什錦拼盤	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	竹笋海藻清湯	大和の若竹と国産ワカメの澄ましスープ
大菜	春卷蔬菜	ふきのとう入り春のスティック春巻き
	醬爆蝦仁卷心菜	海老と春キャベツの強火炒め
	* 次のお薦め料理 4種の中から 1品をチョイス	
	蠔油洋葱牛肉	* { 上州牛と葉付き新玉葱のオイスターソース炒め ばあく豚の黒酢酢豚 鯛の上海風甘酢あんかけ 桜鯛の豆鼓蒸し
	糖醋大和猪肉	
	糖醋時魚	
	豆鼓蒸時魚	
食事	小魚春菊炒飯	釜揚げシラスと春菊の炒飯
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	什錦拼盤	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	紅燒魚翅	フカヒレスープ
大菜	高麗明蝦	天使の海老の卵白揚げ
	蠔油鮑魚	活けアワビのオイスターソース煮
	又は 醬爆黒毛牛肉	* 又は シェフ厳選国産牛の中華式ソテー
	* 次のお薦め料理 6種の中から 2品をチョイス	
	蠔油洋葱牛肉	* { 上州牛と葉付き新玉葱のオイスターソース炒め ばあく豚の黒酢酢豚 ☆ ばあく豚のトンポウロウ 海の幸と春野菜のXO醬炒め 鯛の上海風甘酢あんかけ ☆ 桜鯛の豆鼓蒸し
	糖醋大和猪肉	
	東坡大和猪肉	
	XO醬海鮮時菜	
	糖醋時魚	
	豆鼓蒸時魚	
食事	小魚春菊炒飯	釜揚げシラスと春菊の炒飯
	又は 海鮮鍋巴	* 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・プレート三種盛り 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)

お客様の好きなメニューでコース仕立てが可能です

前菜	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	本日のスープ
大菜	鶏肉の唐揚げ 四川風葉味ソースあえ
	* 20種類のアラカルトメニューから お好きな3品をチョイス (20種類のメニューは別紙参照)
食事	本日の炒飯
飲茶	デザート二種 と 中国茶

クオリティコース

¥5,000

(税込 ¥5,500)

フカヒレやアワビなど(量より質)を重視したコースです

前菜	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
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 シェフ厳選国産牛の中華式ソテー
	* 次のお薦め料理 6種の中から 1品をチョイス
	{ 上州牛と葉付き新玉葱のオイスターソース炒め ばあく豚の黒酢酢豚 ばあく豚のトンポウロウ 海の幸と春野菜のXO醬炒め 鯛の上海風甘酢あんかけ 桜鯛の豆鼓蒸し
食事	
	* 釜揚げシラスと春菊の炒飯
	* 又は 海の幸入りあんかけおこげ (+@¥250)
飲茶	デザート・プレート三種盛り と 中国茶

広東料理コース

¥10,000

(税込 ¥11,000)

(前日までに要予約)

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チャーハン
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

桂花名菜コース

¥15,000

(税込 ¥16,500)

(三日前までに要予約)

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・豆豉ソース
	* 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

https://www.c-keika.com

定休日 : 火曜日

2025.04.04