

2025 ゴールデンウィーク の コース (4/29~5/6)

《 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	前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	丸子海藻清湯	肉団子とアオサの澄ましスープ
大菜	蛋黃醬蝦仁	大海老のオーロラソース炒め
	西红柿豆炒蛋	高円トマトとエンドウの卵炒め
	生菜包牛肉	[A] 牛肉の旨味噌炒め、レタス包み
	糖醋時魚	[B] 鯛の上海風甘酢あんかけ
食事	筍海藻炒飯	大和の新タケノコとワカメの炒飯
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	前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	西红柿洋葱清湯	高円トマトとトロロ新玉ねぎのスープ
大菜	豆蝦仁春卷	海老とそら豆の春巻き
	XO醬海鮮時菜	海の幸と初夏の野菜のXO醬炒め
	蠔油洋葱牛肉	* 又は 黒毛和牛(大和牛)のオイスターソース炒め
	糖醋大和猪肉	又は ばあく豚の酢豚
	糖醋時魚	鯛の上海風甘酢あんかけ
	清蒸時魚	* 又は 鯛の広東風蒸しもの
	涼拌培鯉	又は 鯉のたたき・中華風
食事	筍海藻炒飯	大和の新タケノコとワカメの炒飯
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	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 薑爆黒毛牛肉	又は 黒毛和牛(大和牛)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	シェフ厳選国産牛肉と 新玉ねぎのオイスターソース炒め
	糖醋大和猪肉	ばあく豚の黒酢酢豚 ☆
	東坡大和猪肉	* ばあく豚のトンボウロウ
	XO醬海鮮時菜	海の幸と初夏の野菜のXO醬炒め
	糖醋時魚	鯛の上海風甘酢あんかけ ☆
	清蒸時魚	鯛の広東風蒸しもの
食事	筍海藻炒飯	* 大和の新タケノコとワカメの炒飯
	又は 海鮮鍋巴	又は 海の幸と季節野菜のおこげ料理 (+@¥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

GW ファミリーコース

¥4,000

(税込 ¥4,400)

前菜	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	若鶏の咖喱唐揚げ(カレー風味)
	* エビチリ 又は エビマヨ
	牛肉とピーマンの細切り炒め
	鯛の甘酢あんかけ
食事	大和の新タケノコとワカメの炒飯
飲茶	デザート二種 と 中国茶

クオリティコース

フカヒレやアワビなど(量より質)を重視したコースです

¥5,000

(税込 ¥5,500)

前菜	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 黒毛和牛(大和牛)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
	シェフ厳選国産牛肉と 新玉ねぎのオイスターソース炒め
	ばあく豚の黒酢酢豚
	ばあく豚のトンボウロウ
	海の幸と初夏の野菜のXO醬炒め
	鯛の上海風甘酢あんかけ
	鯛の広東風蒸しもの
食事	* 大和の新タケノコとワカメの炒飯
	又は 海の幸と季節野菜のおこげ料理 (+@¥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

(前日までに要予約)

¥10,000

(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

(三日前までに要予約)

¥15,000

(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

2025.04.29