

2025 初 夏 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	初夏の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	丸子巻心菜清湯	肉団子と春キャベツの澄ましスープ
大菜	炸鶏肉咖喱	若鶏の咖喱唐揚げ(カレー風味)
	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
	凉拌培根	[B] 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
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

リクエストコース

¥3,600

(税込 ¥3,960)

前菜	初夏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 四川風薬味ソースあえ
	* 20種類のアラカルトメニューから 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

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 または [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	初夏の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	高麗明蝦	大海老のパリパリ衣揚げ
	梅醬紫蘇鮭魚	イカとセロリ、エンドウの梅しそ炒め
	蠔油牛肉	* 又は シェフ厳選国産牛肉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
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

クオリティコース

¥5,000

(税込 ¥5,500)

前菜	初夏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 黒毛和牛(大和牛)の中華式ソテー
	* 次のお勧め料理 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

¥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

ディナー(B)コース

¥6,000

(税込 ¥6,600)

前菜	什錦拼盤	初夏の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	紅焼魚翅	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 又は 醬爆黒毛牛肉	* 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
	* 次のお勧め料理 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	ばあく豚のトンポウロウ
	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 又は 海鮮鍋巴	* 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	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

桂花名菜コース

¥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でお願いいたします。
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・その他不定休日あり

2025.05.09