

2025 盛 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	盛夏の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	夏野菜清湯	カラフル夏野菜の中華コンソメ
大菜	高麗素麺明蝦	大海老の三輪素麺花揚げ
	茄子煮熱了	大和ナスと彩り野菜の中華風煮びたし
	蠔油西葫芦牛肉	牛肉とズッキーニのオイスターソース炒め
	糖醋時魚	鯛の上海風甘酢あんかけ
食事	玉米炒飯	奈良県産トウモロコシの炒飯
	又は 西红柿冷麵	又は 凍結トマトの翡翠冷麵(+@¥150)
点心	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)

お客様のお好きなメニューでコース仕立てが可能です

前菜	盛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

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	盛夏の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	蔬菜蛤仔清湯	ハマグリとキヌサヤのスープ
大菜	高麗挂面明蝦	若鶏の唐揚げとカラフル夏野菜の和え物
	辣椒塩爆夏蔬菜蝦仁	大海老と夏野菜のスパイシー炒め
	* 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス	
	黒胡椒炒蔬菜牛肉	上州牛と大和野菜の黒胡椒炒め(+@¥300)
	黒糖醋大和肉	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
	糖醋時魚	鯛の上海風甘酢あんかけ
	清蒸時魚	鯛の広東風蒸し物
食事	玉米炒飯	奈良県産トウモロコシの炒飯
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

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	盛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
	上州牛と大和野菜の黒胡椒炒め
	ばあく豚の黒酢酢豚
	ばあく豚のトンボウロウ
	海の幸と夏野菜のスパイシー炒め
	鯛の上海風甘酢あんかけ
	鯛の広東風蒸しもの
食事	* 奈良県産トウモロコシの炒飯 又は 海の幸入りあんかけ焼きそば(+@¥200)
飲茶	デザート三種盛り と 中国茶

ディナー(B)コース

¥6,000

(税込 ¥6,600)

前菜	五彩盤	盛夏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	天使の海老の卵白衣揚げ
	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 黒毛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	
	黒胡椒炒蔬菜牛肉	上州牛と大和野菜の黒胡椒炒め
	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
	辣椒塩爆海鮮夏蔬菜	海の幸と夏野菜のスパイシー炒め
	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	玉米炒飯	* 奈良県産トウモロコシの炒飯
	又は 海鮮炒麵	又は 海の幸入りあんかけ焼きそば(+@¥200)
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

- (注)
- * 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。
 - ▲ 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。

お知らせ

- ※ 8月12日(火) は営業いたします。
- ※ 8月12日(火) ~18日(月)は平日限定のディナーセットは
休止いたします。

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

桂花名菜コース

¥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

中国菜館

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

桂 花

KEIKA

2025.7.18