

2025 秋 の コース

《 全て 2名様より ・ 価格は1名様分 》

ランチコース

前菜	什錦拼盤	秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	干蝦冬瓜清湯	干しエビと冬瓜の澄ましスープ
大菜	醬爆秋刀魚	秋刀魚の強火揚げ・赤紫蘇おろし
	秋炒栗甘藷香菇	栗とサツマイモと原木椎茸の秋の味覚炒め
	腰果炒堅果鷄丁	[A] 若鶏と秋ナスとカシューナッツの炒め
	糖醋時魚	[B] 鯛の上海風甘酢あんかけ
食事	万願寺椒小魚炒飯 又は 蘑菇炒麵	* 万願寺とうがらしとジャコの炒飯 又は 5種のキノコのあんかけ焼きそば (+@¥250)
点心	双味甜点心	デザート二種
お茶	中国茶	リストよりお好きな中国茶を一種お選び下さい

¥3,200

(税込 ¥3,520)

リクエストコース

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	秋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
	* 22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 (22種類のメニューは別紙参照)
食事	本日の炒飯
飲茶	本日のデザート二種 と 中国茶

¥3,600

(税込 ¥3,960)

ランチコース 《ライト》

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。

¥2,700

(税込 ¥2,970)

ディナー(A)コース

前菜	什錦拼盤	秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	鱈蘑菇清湯	あぶり鱈と奈良のキノコの澄ましスープ
大菜	甘藷炸明蝦	大海老のサツマイモ変わり揚げ
	清蒸鱈秋蔬菜	栗と秋の味覚の炒めもの
	* 次のお薦め料理 4種の中から 1品をチョイス	
	烤牛肉秋蔬菜	* 上州牛のローストビーフ・ 季節の野菜と大和梨添え (+@¥300)
	糖醋大和猪肉	ばあく豚の黒酢酢豚
	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	万願寺椒小魚炒飯	* 万願寺とうがらしとジャコの炒飯 又は 5種のキノコのあんかけ焼きそば (+@¥250)
飲茶	双味甜点心	デザート二種 と 中国茶

¥3,500

(税込 ¥3,850)

ディナー(B)コース

前菜	五彩盤	秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	松茸鱈魚翅蒸湯	松茸・鱈・フカヒレ入り秋の味覚の蒸しスープ
大菜	高麗明蝦	天使の海老の卵白衣揚げ
	蠔油鮑魚 又は 粵式烤牛里脊	* 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 2品をチョイス	
	黑胡椒醬牛肉	上州牛の黒胡椒炒め
	糖醋大和猪肉	ばあく豚の黒酢酢豚 ☆
	東坡大和猪肉	ばあく豚のトンポウロウ
	XO醬炒秋蔬菜海鮮	★ 海の幸と大和の野菜のXO醬炒め
	糖醋時魚	鯛の上海風甘酢あんかけ ☆
	清蒸時魚	鯛の広東風蒸し物
食事	万願寺椒小魚炒飯 又は 蘑菇炒麵	* 万願寺とうがらしとジャコの炒飯 又は 5種のキノコのあんかけ焼きそば (+@¥250)
飲茶	三味甜点心	デザート三種盛り合わせ と 中国茶

¥6,000

(税込 ¥6,600)

☆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

- * 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

http://www.c-keika.com

定休日：火曜日 + 不定休日あり

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

前菜	秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	松茸・鱈・フカヒレ入り秋の味覚の蒸しスープ
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
	* メイン料理 (ディナー(B)コースの★6種の中から 1品をチョイス)
食事	* 万願寺とうがらしとジャコの炒飯 又は 5種のキノコのあんかけ焼きそば (+@¥250)
飲茶	デザート三種盛り合わせ と 中国茶

¥5,000

(税込 ¥5,500)

上海蟹饗宴コース

活け上海蟹の姿蒸し
おひとり1杯付

《10月初め～12月末頃まで》

(要予約・3日前に
ご確認ください)

¥9,000

(税込 ¥9,900)

前菜	四種前菜盛り合わせ
スープ	上海蟹のミソ入りフカヒレスープ
大菜	活上海蟹の姿蒸し(お1人様1杯) 上海蟹のミソと蟹肉の炒め・甲羅詰め
	* 次の5種の中から 1品をチョイス
	上州牛のローストビーフ・ 季節の野菜と大和梨添え (+@¥300)
	* ばあく豚の黒酢酢豚 鯛の上海風甘酢あんかけ 鯛の広東風蒸し物
食事	上海蟹のミソ入りあんかけ炒飯
飲茶	デザート三種盛り 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

(3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