

2026 お正月（限定）の コース

《 全て 2名様より ・ 価格は1名様分 》



2026正月 Aコース

2026.1.1~1.5

¥5,200 (税込 ¥5,720)

前菜	四彩盤
スープ	紅焼魚翅
大菜	乾焼大蝦
	蟹肉扒青菜
	蠔油牛肉時菜
	糖醋時魚
食事	鮕青菜炒飯
点心	甜点心
お茶	中国茶

前菜盛り合わせ
フカヒレスープ
大海老のチリソース煮
ズワイ蟹の蟹肉あんかけ青菜炒め
和牛と冬野菜のオイスターソース炒め
鯛の上海風甘酢あんかけ
鰆(サワラ)と青菜の炒飯
デザート二種
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・特級ぐらげ、車海老、広東式焼物など
大菜	ズワイ蟹爪の広東風揚げ物
	フカヒレの姿煮(カット)
	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
	お魚料理・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	デザート四種盛り
お茶	清々しい台湾産高級銘茶・凍頂烏龍茶

2026正月 Bコース

2026.1.1~1.5

¥6,200 (税込 ¥6,820)

前菜	五彩盤
スープ	紅焼魚翅
大菜	百花蟹鉗
	海鮮蓋蒸明蝦
	糖醋根菜豬肉
	蠔油牛肉時菜
	糖醋時魚
食事	鮕青菜炒飯
点心	甜点心
お茶	中国茶

前菜盛り合わせ
フカヒレスープ
ズワイ蟹爪の広東風揚げ物
天使の海老と大和の野菜の強火蒸し
豚ヒレ肉の特製根菜酢豚
黒毛和牛と冬野菜のオイスターソース炒め
鯛の上海風甘酢あんかけ
鰆(サワラ)と青菜の炒飯
デザート三種盛り
中国茶

桂花名菴コース

(二日前までに要予約)

¥15,000 (税込 ¥16,500)

前菜	前菜・特級ぐらげ、車海老、広東式焼物、ホタテなど
大菜	ズワイ蟹爪の広東風揚げ物
	フカヒレの姿煮(カット)
	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) 干し貝柱入り中国粥
食事	デザート四種盛り
点心	台灣産高級銘茶の逸品・凍頂烏龍茶
お茶	

2026正月 Cコース

2026.1.1~1.5

¥7,200 (税込 ¥7,920)

前菜	五彩盤
大菜	紅焼魚翅
	海鮮蓋蒸明蝦柱
	鮑魚の肉排
	蠔油牛肉時菜
食事	鮕青菜炒飯
点心	甜点心
お茶	中国茶

前菜盛り合わせ
フカヒレスープ
天使の海老とホタテ貝柱のXO醤強火蒸し
まるごとアワビの姿蒸しステーキ・特製肝ソース
黒毛和牛と冬野菜のオイスターソース炒め

* 次のお薦め料理 3種の中から 1品をチョイス

蟹黄蟹肉扒青菜	上海蟹のミソ入り蟹肉あんかけ・青菜の炒め物
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
	鰆(サワラ)と青菜の炒飯
	デザート三種盛り
	中国茶

* 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)
- ▲ 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。

◇ 年末年始の営業のご案内 ◇

12月 27日 (土) 年内最終営業日

28日～30日 (日月火) 休業 (おせち制作のため)

31日 (火) 休業 (おせち料理のお渡しのみ)

2026年	1日 (元旦)	ディナー 16:50～営業
	2日 (金)	ランチ11:00～、ディナー16:50～営業
	3日 (土)	ランチ11:00～、ディナー16:50～営業
	4日～ (日)	ランチ11:00～、ディナー17:00～営業
	6日～8日 (火水木)	3連休とさせていただきます

〈正月期間中のメニューは予約状況・仕入れ・市場の事情により、以下の通りとさせていただきます〉

「正月コース」・・・・ 1日～5日

(注)期間中、アラカルトは一部不可能なメニューがございます

「ランチセット」・・・・ 4日～

「ランチコース」・・・・ 5日～

「ディナーコース」・・・・ 9日～

「ディナーセット」・・・・ 9日～

中國菜館

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