

2025.12月 冬のコース & 上海蟹満喫コース

《 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	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラグ他	¥3,200 (税込 ¥3,520)
スープ 蛋羹湯	紅ズワイ蟹の茶碗蒸し風スープ	
大菜 蘿蔔炸明蝦	大海老の大根衣揚げ	
蒸笼大和野菜	大和野菜のセイロ蒸し	
蠣油菠菜豬肉	[A] 豚ヒレ肉と寒熟ホウレン草のオイスターソース炒め	
奶油鮭魚和白菜	[B] 鮭と白菜のクリーム煮	
食事 雪菜碎肉炒飯	雪菜と肉そぼろの炒飯	
点心 双味甜点心	デザート二種	
お茶 中国茶	リストよりお好きな中国茶を一種お選び下さい	

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	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラグ他	¥3,500 (税込 ¥3,850)
スープ 日本山药湯	大和芋の蟹しんじょのスープ	
大菜 蘿蔔炸明蝦	大海老の大根衣揚げ	
XO醬牡蠣時菜 又は 蟹肉扒菠菜	* 牡蠣と冬野菜のXO醤炒め 又は 寒熟ホウレン草のニンニク炒め・蟹肉あんかけ	
* 次のお薦め料理 4種の中から 1品をチョイス	{ 和牛と大和の蕪の豆鼓炒め (+@¥300) ばあく豚の黒酢酢豚 鯛の上海風甘酢あんかけ 鯛の広東風蒸しもの	
{ 鼓麺牛肉羌青 糖醋大和猪肉 糖醋時魚 清蒸時魚	{ 和牛と大和の蕪の豆鼓炒め (+@¥300) ばあく豚の黒酢酢豚 鯛の上海風甘酢あんかけ 鯛の広東風蒸しもの	
食事 鮭雪菜炒飯	鮭と雪菜の炒飯	
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

前菜 五彩盤	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラグ他	¥6,000 (税込 ¥6,600)
スープ 蟹黃蛋羹湯	上海蟹のミソのせ茶わん蒸し風スープ	
大菜 蘿蔔炸明蝦	天使の大根衣揚げ	
蠣油鮑魚 又は 粵式鮑魚	* 活けアワビのオイスターソース煮 又は 活けアワビの広東風炒め	
* 次のお薦め料理 7種の中から 2品をチョイス	{ 和牛と大和の蕪の豆鼓炒め (+@¥300) ばあく豚の黒酢酢豚 ☆ ばあく豚のトンポウロウ ☆	
{ 鼓麺牛肉羌青 糖醋大和猪肉 東坡大和猪肉 XO醬牡蠣時菜 糖醋時魚 清蒸時魚 蟹肉扒青菜	{ 牡蠣と大和野菜のXO醤炒め 鯛の上海風甘酢あんかけ ☆ 鯛の広東風蒸しもの 青菜の蟹肉あんかけ	
食事 鮭雪菜炒飯 又は 海鮮鍋巴	* 鮭と雪菜の炒飯 又は 海の幸入りあんかけおこげ(+@¥250) デザート三種盛り合わせ と 中国茶	
飲茶 三味甜点心		

☆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

12月20日(土)～25日(木)

クリスマス特別アラカルトメニュー ご用意いたします！！

* 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。

オーリティコース

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	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラグ他	¥5,000 (税込 ¥5,500)
スープ	上海蟹のミソのせ茶わん蒸し風スープ	
大菜	* 活けアワビのオイスターソース煮 又は 活けアワビの広東風炒め	
	* メイン料理 (ディナー(B)コースの★7種の中から 1品をチョイス)	
食事	* 鮭と雪菜の炒飯 又は 海の幸入りあんかけおこげ(+@¥250)	
飲茶	デザート三種盛り合わせ と 中国茶	

上海蟹満喫コース

《10月初め～12月末頃まで》

活け上海蟹の姿蒸し
おひとり1杯付
(要予約・3日前に
ご確認ください)

¥9,000
(税込 ¥9,900)

前菜	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラグ他
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4種の中から 1品をチョイス	{ 和牛と大和の蕪の豆鼓炒め (+@¥300) ばあく豚の黒酢酢豚 鯛の上海風甘酢あんかけ 鯛の広東風蒸しもの
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

¥10,000
(税込 ¥11,000)

前菜	前菜・特級クラグ、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
(税込 ¥16,500)

前菜	前菜・特級クラグ、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)	干し貝柱入り中国粥
食事	デザート盛り合わせ
点心	台湾産高級銘茶の逸品・凍頂烏龍茶
お茶	

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 + 不定期休日あり

2025.12.10