

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

¥3,200

(税込 ¥3,520)

前菜	什錦拼盤	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
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
	蒸茼大和野菜	大和野菜のセイロ蒸し
	蠔油菠菜猪肉	[A] 豚ヒレ肉と寒熱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	リストより好きな中国茶を一種お選び下さい

クオリティコース

¥5,000

(税込 ¥5,500)

前菜	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
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

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	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	日本山薬湯	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醬炒め 又は 寒熱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
	鼓醬牛肉茼蒿	* 和牛と大和の蕪の豆鼓炒め (+¥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

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
ご確認下さい)

¥9,000

(税込 ¥9,900)

前菜	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
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

ディナー〈B〉コース

¥6,000

(税込 ¥6,600)

前菜	五彩盤	冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	蟹黄蛋羹湯	上海蟹のミソのせ茶わん蒸し風スープ
大菜	蘿蔔炸明蝦	天使の海老の大根衣揚げ
	蠔油鮑魚 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
	鼓醬牛肉茼蒿	* 和牛と大和の蕪の豆鼓炒め (+¥300)
	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
	XO醬牡蠣時菜	* 牡蠣と大和野菜の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
	蟹肉扒青菜	* 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)
飲茶	三味甜点心	デザート三種盛り合わせ 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

 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！！

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

- * 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

2025.12.10