

冬のコース (2026.1月～)

《 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
	蒸籠大和野菜	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
	奶油鮭魚と白菜	[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

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	
	鼓醬牛肉茺菁	* 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

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	
	鼓醬牛肉茺菁	* 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

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

¥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
	* 次のお薦め料理 7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 ☆
	ばあく豚のトンボウロウ
	牡蠣と大和野菜のXO醬炒め
	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

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

(三日前までに要予約)

¥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・豆鼓ソース
	* 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

2026.01.09