

## 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

前菜	什錦拼盤
スープ	蛋羹湯
大菜	蘿蔔炸明蝦
	蒸笼大和野菜
	蠔油菠菜豬肉
	奶油鮭魚和白菜
食事	雪菜碎肉炒飯
点心	双味甜点心
お茶	中国茶

冬の前菜盛り合わせプレート・特級クラグ他
紅ズワイ蟹の茶碗蒸し風スープ
大海老の大根衣揚げ
大和野菜のセイロ蒸し
[A] 豚ヒレ肉と寒熟ホウレン草のオイスターソース炒め
[B] 鮭と白菜のクリーム煮
雪菜と肉そぼろの炒飯
デザート二種
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)

### カオリティコース

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・特級クラグ他
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 ☆
ばあく豚のトンポウロウ
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

\* 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

### 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
スープ	日本山药湯
大菜	蘿蔔炸明蝦
XO醤牡蠣時菜 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	{ 鮭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
{ 鮭と雪菜の炒飯 デザート二種 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

### ディナー(B)コース

¥6,000

(税込 ¥6,600)

前菜	五彩盤
スープ	蟹黃蛋羹湯
大菜	蘿蔔炸明蝦
	蠔油鮑魚 又は 哥式鮑魚
* 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 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
	* 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

### 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
	デザート盛り合わせ
	台湾産高級銘茶の逸品・凍頂烏龍茶

☆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

\* 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。

中國菜館  
**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