

2026 早春のコース

《 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	早春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	茎西兰花海藻嫩蛋	茎ブロッコリーの茶碗蒸し風スープ・アオサあん
大菜	炸春蔬菜	春野菜の揚げもの
	清蒸油菜蛤仔	菜の花とアサリの蒸し炒め
	黑糖醋猪肉 [A]	豚ヒレ肉の黒酢酢豚
	鼓醬炒馬鮫魚 [B]	鱈(サワラ)のソテー・豆鼓ソース
食事	桜蝦春甘藍炒飯	桜エビと春キャベツの炒飯
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》

¥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ランチコースです。

ディナー(A)コース

¥3,500

(税込 ¥3,850)

前菜	什錦拼盤	早春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	蛤仔豌豆清湯	ハマグリと芽キャベツの澄ましスープ
大菜	春捲馬鮫魚絲斗菜	鱈(サワラ)と蕨のとうの春巻き
	XO醬牡蠣油菜	◎ 牡蠣と菜の花のXO醬炒め
	* 次のお薦め料理 4種の中から 1品をチョイス	
	蠔油牛肉	* 和牛のオイスターソース炒め (+@¥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
	糖醋大和猪肉	
	糖醋時魚	
	清蒸時魚	
食事	桜蝦春甘藍炒飯	桜エビと春キャベツの炒飯
飲茶	双味甜点心	デザート二種 と 中国茶

◎ 牡蠣が苦手な方はお申し付けください

ディナー(B)コース

¥6,000

(税込 ¥6,600)

前菜	什錦拼盤	早春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	紅燒魚翅	フカヒレスープ
大菜	蟹筍蟹肉扒	蟹爪の蟹肉あんかけ
	高麗明蝦	天使の海老と春野菜の卵白衣揚げ
	蠔油鮑魚	* 活けアワビのオイスターソース煮
	又は 鹽焗牛肉	又は 牛フィレ肉の中華式ソテー
	* 次のお薦め料理 6種の中から 1品をチョイス	
	鼓醬牛肉	* 和牛の豆鼓炒め (+@¥300) ばあく豚の黒酢酢豚 ばあく豚のトンボウロウ 牡蠣と春野菜のXO醬炒め ◎ 鯛の上海風甘酢あんかけ 鱈(サワラ)の豆鼓蒸し 桜エビと春キャベツの炒飯
	糖醋大和猪肉	
	東坡大和猪肉	
	XO醬牡蠣時菜	
	糖醋時魚	
	豆鼓蒸時魚	
食事	桜蝦春甘藍炒飯 又は 海鮮鍋巴	* 桜エビと春キャベツの炒飯 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・プレート三種盛り と 中国茶

◎ 牡蠣が苦手な方はお申し付けください

クオリティコース

¥5,000

(税込 ¥5,500)

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	早春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	フカヒレスープ
大菜	* 活けアワビのオイスターソース煮 又は 牛フィレ肉の中華式ソテー
	* 次のお薦め料理 6種の中から 1品をチョイス
	和牛の豆鼓炒め (+@¥300)
	ばあく豚の黒酢酢豚
	ばあく豚のトンボウロウ
	牡蠣と春野菜のXO醬炒め ◎
	鯛の上海風甘酢あんかけ
	鱈(サワラ)の豆鼓蒸し
食事	* 桜エビと春キャベツの炒飯 又は 海の幸入りあんかけおこげ(+@¥250)
飲茶	デザート・プレート三種盛り と 中国茶

◎ 牡蠣が苦手な方はお申し付けください

広東料理コース

¥10,000

(税込 ¥11,000)

(前日までに要予約)

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 国産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チャーハン
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)

(三日前までに要予約)

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

シェフお任せのコース

¥20,000～30,000

(税込 ¥22,000～33,000)

(1週間前までに要予約)

活け鮑、フカヒレ、伊勢海老など
ご予算に応じたコース料理をご用意いたします。

- (注)
- * 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。
 - ▲ 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

https://www.c-keika.com

定休日：火曜日