

2026 ゴールデンウィークのコース

《 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	前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	蝦海藻清湯	桜エビと青さの澄ましスープ
大菜	炸鸡咖哩	若鶏の唐揚げ・カレー風味
	蛋黄醬豌豆蝦仁	海老と玉子とエンドウのオーロラソース炒め
	西紅柿茄子碎牛腩 [A]	茄子と高円トマトの牛そぼろ炒め
	糖醋時魚 [B]	鯛の上海風甘酢あんかけ
食事	筍海藻炒飯	五條産筍とワカメの炒飯
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	前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	西紅柿蠶豆丸子清湯	高円トマトと肉団子とそら豆のスープ
大菜	高麗明蝦	大海老のパリパリ揚げ
	青海藻炒烏賊	イカと季節野菜の青さ炒め
	* 次のお薦め料理 4種の中から 1品をチョイス	
	<ul style="list-style-type: none"> 蠔油牛肉絲 糖醋大和猪肉 糖醋時魚 清蒸時魚 	<ul style="list-style-type: none"> 和牛と新玉ねぎとピーマンの細切り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 鯛の広東風蒸し物
食事	筍海藻炒飯	五條産筍とワカメの炒飯
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	什錦拼盤	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	蟹爪の卵白揚げ
	蠔油鮑魚 又は 蒜爆牛肉	* 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
	XO醬明蝦時菜	天使の海老と季節野菜のXO醬炒め
	* 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス	
	<ul style="list-style-type: none"> 蠔油牛肉絲 糖醋大和猪肉 東坡大和猪肉 糖醋時魚 清蒸時魚 	<ul style="list-style-type: none"> 和牛と新玉ねぎとピーマンの細切りオイスターソース炒め (+@¥300) ばあく豚の黒酢酢豚 ばあく豚のトンポウロウ 鯛の上海風甘酢あんかけ 鯛の広東風蒸し物
食事	筍海藻炒飯 又は 海鮮炒麵	* 五條産筍とワカメの炒飯 又は 海の幸入りあんかけ焼きそば (+@¥200)
飲茶	三味甜点心	デザート・プレート三種盛り と 中国茶

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	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	<ul style="list-style-type: none"> 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 又は 天使の海老と季節野菜のXO醬炒め
	* 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス
	<ul style="list-style-type: none"> 和牛と新玉ねぎとピーマンの細切りオイスターソース炒め (+@¥300) ばあく豚の黒酢酢豚 ばあく豚のトンポウロウ 鯛の上海風甘酢あんかけ 鯛の広東風蒸し物
食事	* 五條産筍とワカメの炒飯 又は 海の幸入りあんかけ焼きそば (+@¥200)
飲茶	デザート・プレート三種盛り と 中国茶

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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

シェフお任せのコース

¥20,000～30,000

(1週間前までに要予約) (税込 ¥22,000～33,000)

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