

2026 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	春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	炸春蔬菜	春野菜の天ぷら
	蒜炒蛤仔春甘藍	アサリと春キャベツのニンニク炒め
	黒糖醋猪肉 [A]	豚ヒレ肉の黒酢酢豚
	馬鮫魚海藻鮓 [B]	鱈(サワラ)の青さあんかけ
食事	桜蝦春菊炒飯	桜エビと春菊の炒飯
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	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他	
スープ	蛤仔海藻清湯	ハマグリと青さの澄ましスープ	
大菜	高麗明蝦	大海老の卵白衣揚げ	
	清蒸鯛魚時菜	桜鯛と旬の野菜の蒸しもの	
	* 次のお薦め料理 3種の中から 1品をチョイス		
	鼓醬牛肉	和牛の豆鼓炒め (+@¥300)	
	糖醋大和猪肉		* ばあく豚の黒酢酢豚
	糖醋時魚		
食事	桜蝦春菊炒飯	桜エビと春菊の炒飯	
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	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他	
スープ	海胆蛋羹湯	ウニのせ茶碗蒸しスープ	
大菜	蟹筍	蟹爪の揚げ物	
	蠔油鮑魚	* 活けアワビのオイスターソース煮	
	又は 蒜爆牛肉	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 2品をチョイス		
	鼓醬牛肉	和牛の豆鼓炒め (+@¥300)	
	糖醋大和猪肉		* ばあく豚の黒酢酢豚 ☆
	東坡大和猪肉		
	XO醬牡蠣時菜	牡蠣と春野菜のXO醬炒め ◎	
	糖醋時魚		鯛の上海風甘酢あんかけ ☆
	豆鼓蒸時魚		
食事	桜蝦春菊炒飯	桜エビと春菊の炒飯	
	又は 海鮮鍋巴	* 又は 海の幸入りあんかけおこげ(+@¥250)	
	又は 中華粥		又は 桜エビと春菊の中華粥(+@¥150)
飲茶	三味甜点心	デザート・プレート三種盛り と 中国茶	

★印は味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

◎ 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)

前菜	春の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	ウニのせ茶碗蒸しスープ
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	* 桜エビと春菊の炒飯
	又は 海の幸入りあんかけおこげ(+@¥250)
	又は 桜エビと春菊の中華粥(+@¥150)
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)

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)

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