

2026 盛 夏 の コ ー ス

《 全て 2名様より ・ 価格は1名様分 》

ランチコース

¥3,500

(税込 ¥3,850)

前菜	什錦拼盤	盛夏の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	鶏肉丸餛飩湯	鶏つくねのワンタンスープ
大菜	高麗素麺明蝦	大海老の三輪素麺花揚げ
	辣椒塩爆芹菜西葫芦鱿鱼	イカとセロリ、ズッキーニのスパイシー炒め
	蠔油牛肉	[A] 牛肉とひもとうがらしのオイスターソース炒め
	糖醋時魚	[B] 鯛の上海風甘酢あんかけ
食事	玉米炒飯 又は 西红柿牛油果冷麵	* 奈良県産トウモロコシの炒飯 又は トマトとアボカドの翡翠冷麵(+¥200)
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》

¥3,150

(税込 ¥3,465)

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

¥3,800

(税込 ¥4,180)

前菜	什錦拼盤	盛夏の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	蛤仔冬瓜清湯	ハマグリと冬瓜の澄ましスープ
大菜	高麗素麺明蝦	大海老の三輪素麺花揚げ
	XO醬鹽時菜	鱧と夏野菜の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	* 和牛とひもとうがらし・大和茄子の炒め(+¥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	玉米炒飯	奈良県産ホワイトコーンの炒飯
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

¥6,500

(税込 ¥7,150)

前菜	什錦拼盤	盛夏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	鱧冬瓜干貝	鱧と冬瓜・干し貝柱のあんかけ
	醬爆明蝦	天使の海老の強火揚げ・夏野菜のスパイシー炒め
	蠔油鮑魚	活けアワビのオイスターソース煮・蒸しパン付き
	* 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス	
	鼓醬牛肉	* 和牛とひもとうがらし・大和茄子の炒め(+¥300)
	糖醋大和猪肉	ばあく豚の黒酢酢豚
	東坡大和猪肉	ばあく豚のトンポウロウ
	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	玉米炒飯 又は 蝦玉米炒麵	* 奈良県産ホワイトコーンの炒飯 又は 海老とトウモロコシの焼きそば(+¥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

¥5,400

(税込 ¥5,940)

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	盛夏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	* 天使の海老の強火揚げ・夏野菜のスパイシー炒め 活けアワビのオイスターソース煮・蒸しパン付き
	* 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス
	和牛とひもとうがらし・大和茄子の炒め(+¥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	* 奈良県産ホワイトコーンの炒飯 又は 海老とトウモロコシの焼きそば(+¥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	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・蒸しパン付き 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
食事	台湾産高級銘茶の逸品・凍頂烏龍茶
点心	
お茶	

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。

お知らせ

- ※ 8月11日(火) は営業いたします。
- ※ 8月11日(火) ～17日(月) は平日限定のディナーセットは
休止いたします。

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

2026.07.23

上記価格は 2026年8月1日からのものです。 7月中は旧価格にてご提供させていただきます。