

桂花 2027



(写真は
2026おせちです)

《 7寸 (21cm×21cm) 3段重 》

35,000円(税込)

本格中華おせち料理

《10月2日(金)よりご予約承ります》

- 殻付きアワビの姿煮
 - イセエビの広東風XO醤炒め
 - ズワイ蟹爪の広東風揚げ物
 - 上海蟹のミソ入り肉焼売
 - 特級クラゲの甘酢和え
 - 大和牛の特製ローストビーフ
 - 五條ばあく豚の煮豚
 - 叉焼 (片上再仕込み醤油使用)
 - 鴨ロースの四川風ロースト
 - 肉団子の甘酢あんかけ
 - 天使の海老のスープ茹で
 - 海老のチリソース煮
 - 宇陀金ごぼうの八幡巻き (鶏巻き)
 - 吉野の椎茸と子持ち鮎の山椒煮
 - 数の子とツブ貝の広東風蒸し煮
 - 若鶏の五香ロースト
 - 真鯛のジャスミン茶スモーク
 - アナゴの強火揚げ、甘辛炒め
 - 栗の桂花 (キンモクセイ) 香り煮
 - 黒豆 (丹波黒)
 - 鰯の南都焼き (奈良粕焼き)
 - 田作り・ピリ辛中華風
 - フライドカシューナッツ
 - タタキ牛蒡・黒酢仕上げ
 - 大根・金時人参・胡瓜の
三色甘酢漬け
 - 布目蓮根の梅紫蘇漬け
 - 中華ちまき
 - 大和橘のスイートポテト
 - 木桶醤油の胡桃糖
- ・・・など29品目予定

すべて、店内手作り調理しております。
品目数・内容が一部変更になる場合もございます。

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

お渡し日時： 2026年12月31日 10:00~14:30
お渡し場所： 店頭