

# 2026.10～ 秋のコース & 上海蟹コース

《 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     | 秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他   |
| スープ | 干蝦冬瓜清湯   | 冬瓜と干しエビの澄ましスープ         |
| 大菜  | 秋刀魚膳菇春巻  | 秋刀魚とキノコの春巻き            |
|     | 秋炒栗甘露茄子  | 栗とサツマイモ、秋茄子の味噌炒め       |
|     | 東坡大和猪肉   | [A] ばあく豚のトンポーロー・蒸しパン添え |
|     | 糖醋時魚     | [B] 鯛の上海風甘酢あんかけ        |
| 食事  | 万願寺椒小魚炒飯 | 万願寺とうがらしとジャコの炒飯        |
| 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   |

¥3,150

(税込 ¥3,465)

## ランチコース 《ライト》

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     | 秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他     |
| スープ | 鱧冬瓜清湯    | 炙り鱧と冬瓜の澄ましスープ            |
| 大菜  | 甘露炸明蝦    | 大海老のサツマイモ変わり揚げ           |
|     | 味噌炒秋刀魚   | 秋刀魚と秋の味覚の味噌炒め            |
|     |          | * 次のお薦め料理 4種の中から 1品をチョイス |
|     | 黒胡椒牛肉    | * 和牛と秋茄子の黒胡椒炒め (+@¥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  | 万願寺椒小魚炒飯 | 万願寺とうがらしとジャコの炒飯          |
| 飲茶  | 双味甜点心    | デザート二種 と 中国茶             |

¥6,500

(税込 ¥7,150)

## ディナー(B)コース

|     |           |                            |
|-----|-----------|----------------------------|
| 前菜  | 什錦拼盤      | 秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他       |
| スープ | 松茸紅燒魚翅    | 松茸入りフカヒレスープ                |
| 大菜  | 高麗明蝦      | 天使の海老の卵白衣揚げ                |
|     | 蠔油鮑魚      | 活けアワビのオイスターソース煮・蒸しパン付き     |
|     | 又は 粵式烤牛里脊 | 又は 牛フィレ肉の中華式ソテー            |
|     | 蟹黃蟹肉扒時菜   | 上海蟹の味噌入り青菜の蟹肉あんかけ          |
|     |           | * 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス   |
|     | 黒胡椒牛肉     | * 和牛と大和の秋野菜の黒胡椒炒め (+@¥300) |
|     | 糖醋大和猪肉    | ばあく豚の黒酢酢豚                  |
|     | XO醬海鮮時菜   | 海の幸と季節野菜のXO醬炒め             |
|     | 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  | 万願寺椒小魚炒飯  | 万願寺とうがらしとジャコの炒飯            |
|     | 又は 磨菇炒麵   | * 又は キノコのあんかけ焼きそば (+@¥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

フカヒレやアワビなど(量より質)を重視したコースです

¥5,400

(税込 ¥5,940)

|     |                                               |
|-----|-----------------------------------------------|
| 前菜  | 秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他                          |
| スープ | 松茸入りフカヒレスープ                                   |
| 大菜  | * 活けアワビのオイスターソース煮・蒸しパン付き<br>又は 牛フィレ肉の中華式ソテー   |
|     | * 次のお薦め料理 5種の中から 1品をチョイス                      |
|     | 和牛の黒胡椒炒め (+@¥300)                             |
|     | ばあく豚の黒酢酢豚                                     |
|     | 海の幸と季節野菜のXO醬炒め                                |
|     | 鯛の上海風甘酢あんかけ                                   |
|     | 鯛の広東風蒸しもの                                     |
| 食事  | * 万願寺とうがらしとジャコの炒飯<br>又は キノコのあんかけ焼きそば (+@¥200) |
| 飲茶  | デザート・プレート三種盛り と 中国茶                           |

《10月初め～12月末頃まで》

## 上海蟹満喫コース (要予約・3日前にご確認ください)

¥9,200

活け上海蟹の姿蒸し おひとり1杯付

(税込 ¥10,120)

|     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 前菜  | 秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他                  |
| スープ | 上海蟹のミソ入りフカヒレスープ                       |
| 大菜  | 活上海蟹の姿蒸し(お1人様1杯)<br>上海蟹のミソと蟹肉の炒め・甲羅詰め |
|     | * 次の4種の中から 1品をチョイス                    |
|     | 和牛の黒胡椒炒め (+@¥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  | 上海蟹のミソ入りあんかけ炒飯                        |
| 飲茶  | デザート三種盛り と 中国茶                        |

## 広東料理コース

¥10,000

(前日までに要予約)

(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<br>フカヒレの姿煮<br>活けアワビの肝ソース煮込み・蒸しパン付き<br>国産牛フィレ肉の広東風焼き物<br>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

(3日前までに要予約)

(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<br>フカヒレの姿煮<br>北京ダック                  |
|    | * 活けアワビの姿蒸しステーキ・特製肝ソース<br>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。

\* コース料理はテーブル毎に同じものをお願いいたします。  
料理のチョイスも同様とさせていただきます。

(注)

- ▲ 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/他不定休日あり