

2026 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	秋刀魚鱈姑春巻	秋刀魚とキノコの春巻き
	秋炒栗甘藷茄子	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	あぶり鱧と冬瓜の澄ましスープ
大菜	甘藷炸明蝦	大海老のサツマイモ変わり揚げ
		* 次のお薦め料理 5種の中から 2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
	味噌炒秋刀魚	* 秋刀魚と秋の味覚の味噌炒め
	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
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 又は 粵式烤牛里脊	活けアワビのオイスターソース煮・蒸しパン付き 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 2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 又は 磨菇炒麵	万願寺とうがらしとジャコの炒飯 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

* 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。

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 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 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

(税込 ¥10,120)

活け上海蟹の姿煮し おひとり1杯付

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	活上海蟹の姿煮し(お1人様1杯) 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
	鯛の広東風蒸しもの
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

(前日までに要予約)

¥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・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

(3日前までに要予約)

¥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

(1週間前までに要予約)

¥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。

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