2026.11.7～　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	栗真薯銀杏清湯		栗しんじょと銀杏の澄ましスープ
大菜	油淋秋刀魚		秋刀魚の唐揚げ・麻辣ソース
	腐乳炒青菜		青菜と秋の味覚の腐乳炒め
	味噌炒猪肉	[A]	もち豚と茄子とカシューナッツの味噌炒め
	糖醋時魚	[B]	鯛の上海風甘酢あんかけ（5名様以上で姿盛り※）
食事	万愿寺椒小魚炒飯		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		リストよりお好きな中国茶を一種お選び下さい

※「鯛の甘酢あんかけ」4名様以下で姿盛りご希望の場合＋800円(税込み880円)で承ります。

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		秋の前菜盛り合わせプレート・特級クラゲ他
スープ	鱧栗真薯清湯		炙り鱧と栗しんじょの澄ましスープ
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	万愿寺椒小魚炒飯		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

ディナー〈B〉コース　¥6,500（税込 ¥7,150）

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	紅焼魚翅		フカヒレスープ
大菜	甘露炸明蝦		天使の海老のさつまいも衣揚げ
	蠔油鮑魚 又は 粤式烤牛里脊		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
	蟹黄蟹肉扒時菜		上海蟹のミソ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醤海鮮時菜	＊	海の幸と季節野菜のXO醤炒め
	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	万愿寺椒小魚炒飯 又は 蘑菇炒麺	＊	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

(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/他不定休日あり

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			秋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		＊	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醤炒め
			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）

活け上海蟹の姿蒸し 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			活上海蟹の姿蒸し（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（三日前までに要予約）　¥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。

2026.11.7