

# 平日限定 ごちそうディナー Weekday special dinner



※写真はイメージです

風味繡沙律  
サラダ仕立ての前菜  
Assorted appetizers

蟹肉粟米羹  
タラバガニ入りコーンスープ  
Corn soup with crab meat

籠仔蒸素菜  
野菜のセイロ蒸し  
Steamed vegetables

彩色双味盆  
鶏肉の辛味炒めと帆立貝の葱生姜蒸し  
Stir fried chicken with chili and steamed scallop with ginger and onion

菜臘肉炒飯  
干し肉と芽菜の炒飯  
Fried rice with dried meat and Chinese mustard

姜汁豆腐花  
ジンジャーシロップの杏仁豆腐  
Almond jelly with ginger syrup

お一人様 Per person 6,325円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

# 桂花苑 極みの粋品<sup>いっぴん</sup>

掌翹湯麺

## フカヒレの姿煮つゆそば

(醤油餡・スーラー餡)

Noodle soup with braised shark's fin

渾身の一杯をご用意いたしました。

麺とは別のフカヒレの姿煮は、王道の醤油餡か、酸味と辛味のきいたスーラー餡どちらかをお選びいただけます。

この機会にぜひご賞味ください。



お一人様 Per person 6,957円

お好みの餡をお選びください。(醤油餡またはスーラー餡)

Select your favorite taste (soy sauce or spicy vinegar sauce)

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

# 選べるディナーセット

Prefix dinner course

8,855円

前菜盛合せ Assorted appetizers

## 燉品湯類

[ スープ Soup ]

下記より1品お選びください (You can Choose one dish)

1 蟹肉入りコーンスープ  
Sweet corn soup with crab meat

2 五目入り黒酢辛味スープ  
Hot and sour soup

3 干し貝柱と卵のスープ  
Dried scallops and egg soup

4 野菜スープ  
Vegetables soup

+1,518円で蟹肉入りフカヒレのスープに変更可能  
Add JPY1,518 to you change shark's fin soup with crab meat

+5,060円でフカヒレの姿煮に変更可能  
Add JPY5,060 to you change shark's fin soup whole style

## 師傳招牌菜

[ 料理長おすすめ料理 Recommended menu ]

下記より、1グループにつき1品お選びください (You can Choose one dish per party)

1 北京ダック  
Peking duck

2 鮑のお好み料理  
Abalone

3 和牛のお好み料理  
Japanese Beef  
(オイスターソース炒め／バーベキューソース炒め／黒胡椒炒め)  
(Oyster sauce／Bbq sauce／Black pepper)

(クリーム煮込み／オイスターソース煮込み)  
(Cream sauce／Oyster sauce)

+1,518円で料理長おすすめの料理1品追加可能  
Add JPY1,518 for a Chef recommended dish



※写真はイメージです

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

# 温 菜

[ 温菜 Hot dish ]

下記より、1グループにつき2品お選びください。  
(You can choose two dishes per party)

1 鶏肉のお好み料理

Chicken

(カシューナッツ炒め／辛味炒め)

(Cashew nuts／Chili)

3 牛肉とピーマンの炒め

Stir fried sliced beef and green pepper

5 豆腐のお好み料理

Bean curd (Tofu)

(麻婆豆腐／五目野菜煮込み／辛味噌煮込み／蟹肉煮込み)

(Minced meat in chili sauce／Vegetables／

Pork and in chili sauce／Crab meat)

7 烏賊のお好み料理

Squid

(塩炒め／ガーリック蒸し)

(Salt／Garlic)

2 五目野菜炒め

Stir fried vegetables

4 海老のお好み料理

Shrimp

(チリソース煮込み／マヨネーズ和え／辛味炒め／塩炒め)

(Chili sauce／Mayonnaise／Chili／Salt)

6 豚肉のお好み料理

Pork

(酢豚／黒酢の酢豚／スペアリブの唐揚げ)

(Sweet and sour sauce／Black vinegar sauce／

Crispy fried spareribs)

# 麺・飯

[ 麺・飯 Noodle, Rice ]

下記より、1グループにつき1品お選びください。  
(You can Choose one dish per party)

1 蟹肉とレタスの炒飯

Fried rice with crab meat and lettuce

3 チャーシュー入り炒飯

Fried rice with barbecued pork

5 醤油焼きそば

Fried noodle with soy sauce

7 中華粥

Rice porridge

2 牛肉とレタスの炒飯

Fried rice with beef and lettuce

4 鶏肉のあんかけ焼きそば

Fried noodle with chicken

6 チャーシューと野菜入り焼きビーフン

Fried rice noodle

8 ほうれん草粥

Rice porridge with spinach

# 甜 品

[ デザート Dessert ]

下記より、1グループにつき1品お選びください。  
(You can Choose one dish per party)

1 フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly

3 マンゴームース

Mango mousse

2 タピオカ入りココナツミルク

Tapioca in coconut milk

4 揚げゴマ団子

Fried bean jam ball

2名様より承ります

Minimum two persons

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

# 齊藤料理長が贈る絢爛ディナーコース

～蟹と京野菜のフェア～



※写真はイメージです

風味繡花碟  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

蟹甲蔵撈翅  
フカヒレとズワイガニ 蟹味噌の甲羅詰め 上湯スープとともに  
Shark's fin, snow crab meat and crab miso  
with Chinese soup stock

海寶炸双味  
揚げ物二種盛合せ  
ズワイガニ蟹爪の海老すり身寄せと帆立貝のトースト揚げ  
Deep fried snow crab claw and shrimp paste  
and deep fried scallop on toast

京田園蔬牛  
京野菜と和牛の炒め  
Stir fried Kyoto vegetables and Japanese beef

頂上醬蟹腿  
ズワイガニのXO醬煮込み  
Braised snow crab meat with XO sauce

蟹黄炆粗麵  
たらばガニと蟹の卵入り煮込み麵 カルボナーラ仕立て  
Braised noodle with king crab meat and crab roe

草莓西米露  
ベリー入りタピオカココナツミルク  
Tapioca in coconut milk with berry

お一人様 Per person 16,445円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

# おすすめ一品メニュー

## Recommend a la carte menu

### 蟹甲蔵撈翅

フカヒレとズワイガニ 蟹味噌の甲羅詰め 上湯スープとともに . . . 5,060円

Shark's fin, snow crab meat and crab miso with Chinese soup stock



### 清炒彩時蔬

干し肉と野菜の炒め . . . . . (小盆) 3,542円

Stir fried dried meat and vegetables

### 海寶炸双味

揚げ物二種盛合せ

ズワイガニ蟹爪の海老すり身寄せと帆立貝のトースト揚げ . . . 2,530円

Deep fried snow crab claw and shrimp paste and deep fried scallop on toast



### 麻香担担麵

担々麵 . . . . . 3,036円

Szechuan sesame hot noodle soup

### 草莓西米露

ベリー入りタピオカココナツミルク . . . . . 1,265円

Tapioca in coconut milk with berry



### 姜汁豆腐花

ジンジャーシロップの杏仁豆腐 . . . . . 1,265円

Almond jelly with ginger syrup

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

## ディナーコースメニュー

Dinner course menu

# 白虎 BYAKKO



※写真はイメージです

※季節によりメニュー内容が変更になる場合がございます

風味繡花蝶  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

紅焼大排翅  
フカヒレの姿煮  
Braised shark's fin

彩蔬炒蝦扇  
大海老と帆立貝 黄ニラの炒め  
Stir fried prawn, scallop and Chinese yellow chives

蝦子蒸魚件  
白身魚のスチーム 海老子入りオイスターソース  
Steamed white fish with oyster sauce and shrimp's roe

麻辣煎和牛  
和牛のロースト 辛味山椒ソース  
Roasted Japanese beef with Japanese pepper chili sauce

蒜蟹肉炒飯  
ガーリック香るタラバガニ入り炒飯  
Fried rice with king crab meat flavored garlic

精美双甜品  
デザート  
Dessert

お一人様 Per person 20,240円

2名様より承ります Minimum two persons

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

# ディナーコースメニュー

## Dinner course menu

### 青龍 SEI-RYU

お一人様 Per person 12,650円

廣東式拼盆  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

蟹肉燴魚翅  
タラバガニ入りフカヒレスープ  
Shark's fin soup with king crab meat

掛炉片皮鴨  
北京ダック  
Peking duck

時蔬炒和牛  
和牛と野菜の炒め  
Stir fried Japanese beef and vegetables

香辣炒蝦扇  
大海老と帆立貝の辛味炒め  
Stir fried prawn and scallop with chili

菜臘肉炒飯  
干し肉と高菜の炒飯  
Fried rice with dried meat and Chinese sprouts

星期美甜品  
デザート  
Dessert

### 玄武 GENBU

お一人様 Per person 25,300円

風味繡花蝶  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

菜胆大排翅  
フカヒレの姿煮 野菜添え  
Braised shark's fin with vegetable

黒松炒蟹蝦  
大海老とズワイガニのトリュフ炒め  
Stir fried prawn and crab meat with truffle sauce

姜葱蒸斑魚  
ハタのスチーム 葱と生姜の香り  
Steamed grouper flavored onion and ginger

XO西冷牛  
和牛サーロインのソテー XO醬ソース  
Sauteed Japanese beef sirloin with XO sauce

香蒜扇炒飯  
ガーリック香る帆立貝入り炒飯  
Fried rice with scallop flavored garlic

精美双甜品  
デザート  
Dessert

2名様より承ります Minimum two persons

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

# 冬のアツアツ 土鍋フェア

## Recommend a la carte menu

香八珍鍋粍

五目あんかけおこげ . . . . . 4,554円  
Scorched rice with chop-suey



黒醋辣鍋粍

フカヒレ入り辛味黒酢あんかけおこげ . . . . . 4,807円  
Scorched rice with braised shark's fin with spicy black vinegar sauce

豉椒牛鍋粍

牛肉とピーマンの黒豆ソースあんかけおこげ . . . . . 4,554円  
Scorched rice with beef, green pepper and black bean sauce



粉絲雑菜煲

春雨と五目野菜の煮込み . . . . . 3,036円  
Braised grass noodles and mixed vegetable

梅菜扣肉煲

豚の角煮と梅菜の煮込み . . . . . 4,301円  
Braised pork and Chinese mustard



麻婆豆腐煲

山椒と茄子入りマーボー豆腐 . . . . . 3,036円  
Stew pot of braised tofu and minced meat in chili sauce  
with Japanese pepper and egg plant

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

冷盆類

前菜  
COLD DISH

風味繡花碟	桂花苑の一人盛り前菜 Assorted chilled appetizers	3,289円	1人前(per person)
		中盆 Medium Dish 3〜5名様 3 ~ 5 persons	小盆 Small Dish 1〜2名様 1~2 persons
彩三色拼盆	三種前菜盛合せ Three kinds of assorted delicacies	8,096円	5,439円
冷拌海蜇皮	くらげの冷菜 Cold jelly fish	8,349円	5,566円
姜葱白切鶏	蒸し鶏 葱生姜ソース Cold steamed chicken with ginger and onion sauce	5,313円	3,542円
蜜汁爐叉焼	蜜焼きチャーシュー Barbecued pork with honey sauce	6,578円	4,427円
榨菜	榨菜(ザーサイ) Chinese pickles	1,265円	632円
松花皮蛋	ピータン Preserved duck egg	3,036円	2,024円

燉品湯類

スープ  
SOUP

			1人前 (per person)
紅焼大排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark's fin		11,385円
蟹黄燴魚翅	蟹肉と蟹の卵入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab meat and crab roe		4,301円
蟹肉燴魚翅	蟹肉入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab meat		3,795円
清湯一品燕	燕の巣のスープ Bird's nest soup		8,855円
西湖瑤柱羹	干し貝柱と卵のスープ Dried scallops and egg soup		1,644円
蟹肉粟米湯	蟹肉入りコーンスープ Sweet corn soup with crab meat		1,265円
黒醋酸辣湯	五目入り辛味黒酢スープ Hot and sour soup Sichuan-style		1,518円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

魚介類

シーフード  
SEAFOOD

中盆  
Medium Dish  
3〜5名様  
3〜5 persons

小盆  
Small Dish  
1〜2名様  
1〜2 persons

時菜炒鮑片	鮑と野菜の炒め Sauteed sliced abalone with vegetables	14,421円	9,614円
奶油炆鮑片	鮑のクリーム煮込み 青菜添え Braised abalone in cream sauce	13,662円	9,108円
蠔油麻鮑片	鮑のオイスターソース煮込み 青菜添え Braised abalone in oyster sauce	13,662円	9,108円
紅焼大海参	なまこの醤油煮込み 青菜添え Braised sea-cucumber with soy sauce	11,385円	7,590円
龍 蝦	ロブスターのお好み料理 Lobster [葱生姜炒め／黒豆ソース炒め／塩味炒め／ガーリックバター炒め] Ginger and onion / Black bean sauce / Salt / Garlic butter	13,282円	8,855円
蝦 球	大海老のお好み料理 Prawn [チリソース煮込み／塩味炒め／XO醬炒め／甘酢炒め] Chili sauce / Salt / XO sauce / Sweet and sour sauce	8,349円	5,566円
蝦 仁	海老のお好み料理 Shrimp [チリソース煮込み／マヨネーズ和え／衣揚げ] Chili sauce / Mayonnaise sauce / Deep fried	6,640円	4,427円
元 貝	帆立貝のお好み料理 Scallop [黒豆ソース炒め／塩味炒め／クリーム炒め] Black bean sauce / Salt / Cream sauce	7,210円	4,807円
蟹 肉	蟹肉のお好み料理 Crab [葱生姜炒め／黒豆ソース炒め／春雨バーベキュー炒め] Ginger and onion / Black bean sauce / Barbecue sauce	11,385円	7,590円
香煎芙蓉蟹	カニタマ Chinese omelette with crab meat	5,692円	3,795円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

肉 類

肉  
MEAT

掛炉片皮鴨	北京ダック Peking duck	2枚より (From 2 pieces)	1枚 1,771円 (1 piece JPY1,771)
		中盆 Medium Dish 3～5名様 3～5 persons	小盆 Small Dish 1～2名様 1～2 persons
腰果炒鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed chicken with cashew nuts	5,313円	3,542円
清炒上雑片	八宝菜 Stir fried meat, seafood and vegetables	6,198円	4,174円
猪 肉	豚肉のお好み料理 Pork [酢豚／黒酢の酢豚／スベアリブのから揚げ] Sweet and sour / Black vinegar sauce / Crispy fried	6,198円	4,174円
和 牛	和牛のお好み料理 Japanese beef [オイスターソース炒め／バーベキューソース炒め／黒胡椒炒め/XO醬炒め] Oyster sauce / Barbecue sauce / Black pepper sauce / XO sauce	8,728円	5,819円
牛 肉	牛肉のお好み料理 Shredded beef [ピーマン炒め／五目野菜炒め／オイスターソース炒め] Green pepper / Mixed vegetables / Oyster sauce	6,198円	4,174円

蔬菜・豆腐類

野菜・豆腐  
VEGETABLES, BEAN CURD (tofu)

清炒田園蔬	お好み野菜炒めをお好みの味で Sauteed vegetables [塩味炒め／ガーリック炒め／辛味炒め] Salt / Garlic / Chili [チンゲン菜／ほうれん草／五目野菜] Chinese vegetables / Spinach / Mixed vegetables	4,554円	3,036円
蟹 肉 豆 腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised tofu with crab meat	5,692円	3,795円
麻 婆 豆 腐	マーボー豆腐 Braised tofu and minced meat in chili sauce	3,795円	2,530円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

## 麺 類 麵 NOODLE

1人前  
(per person)

三 寶 湯 麵	大海老 帆立貝 烏賊 入りつゆそば Noodle soup with seafood	3,795円
叉 焼 湯 麵	チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with barbecued pork	2,909円
葱 油 湯 麵	辛味葱チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with onion and barbecued pork	2,783円
八 珍 湯 麵	五目入りあんかけつゆそば Noodle soup with chop-suey	2,656円
蝦 仁 湯 麵	海老入りあんかけつゆそば Noodle soup with shrimp	2,656円
豉 油 炒 麵	チャーシューと野菜入り焼きそば Fried noodle with barbecued pork and vegetables	2,530円
牛 絲 炒 麵	細切り牛肉のあんかけ焼きそば Fried noodle with beef	2,783円
八 珍 炒 麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried noodle with chop-suey	2,656円
蝦 仁 炒 麵	海老入りあんかけ焼きそば Fried noodle with shrimp	2,656円
七 彩 米 粉	チャーシューと野菜入り焼きビーフン Fried rice noodle with barbecue pork and vegetables	2,403円

## 飯 類 御 飯 RICE

1人前  
(per person)

香海上炒飯	海老と帆立貝入りXO醬の炒飯 Fried rice with XO sauce	3,289円
香広東炒飯	海老とチャーシュー入り炒飯 Fried rice with shrimp and barbecued pork	2,656円
生菜蟹炒飯	蟹肉とレタスの炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce	3,036円
滑蛋蝦仁飯	海老と卵のあんかけご飯 Braised shrimp and egg on rice	2,656円
広東瑤柱粥	干し貝柱入り中華粥 Rice porridge with dried scallop	2,024円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。

The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.

咸点心・甜点心

中国スナック・中国デザート  
DIM SUM, DESSERT

籠仔小籠包	ショーロンポー Pork dumpling with soup	2個より (From 2 pieces)	1個 430円 (1 piece JPY430)
脆皮炸春卷	ハルマキ Fried spring roll	2本より (From 2 pieces)	1本 404円 (1 piece JPY404)
蟹黄蒸焼売	蟹の卵入り焼売 Siu-mai with crab roe	4個より (From 4 pieces)	1個 379円 (1 piece JPY379)
筍尖蒸蝦餃	海老入り蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling	4個より (From 4 pieces)	1個 379円 (1 piece JPY379)
蒜蝦香辣醬	ガーリック入りラー油 Chinese red oil in garlic		379円
杏仁凍豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Cold almond jelly with fruit		759円
芒果凍布甸	マンゴープリン Mango pudding		1,771円
椰汁西米露	タピオカ入りココナツミルク Tapioca in coconut milk		1,265円
荳沙芝麻球	あん入り揚げ胡麻団子 Fried bean jam ball	2個より (From 2 pieces)	1個 315円 (1 piece JPY315)

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。  
All prices include consumption tax and 15% service charge.

産地、アレルギー、原材料等 詳細はスタッフにお尋ねください。／米は全て「国産米」を使用しております。  
The staff are happy to assist with questions regarding ingredients used or allergy concerns. All rice is domestically produced.