

## 旬味一会 宮城県ランチ

Fair lunch course

~杜の都と三陸の恵み~



※写真はイメージです

#### 風味繍花碟

金華サバの老酒漬け入り前菜盛合せ Assorted appetizers

#### 時蔬菇扇貝

宮城県産帆立貝のソテー ポルチーニ茸のソース Sauteed scallop with porcini mushroom sauce

#### 仙台醬牛肉

仙台牛と野菜の炒め 仙台味噌の香り Stir fried Sendai beef and vegetable with miso

#### XO醬海寶

三陸産天然ヒラメのスチーム XO醤と宮城県産のセリを添えて Steamed flounder with XO sauce and Japanese parsley

#### 青葉鶏包飯

宮城県銘柄米だて正夢の青葉地鶏入り蒸しご飯 蓮の葉包み Steamed rice with chicken

#### 碧緑西米露

宮城県産ずんだ入りタピオカミルク Tapioca in sweet green soy beans milk

お一人様 Per person 10,000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。







# 唧

## 平日ランチメニュー

### Weekday lunch menu

#### チャイナ御膳

お一人様 Per person 6,300円

三色拼盆 前菜盛合せ Assorted appetizer

脆炸双寶 揚げ胡麻団子と 海老揚げ雲吞 Fried been jam ball and fried won ton with

shrimps dumpling

黒椒牛肉

星期甜品 料理長おすすめ デザート Chef's recommended dessert

什錦時蔬

温野菜

籠仔点心 蒸し点心二種 Steamed dim sum

海老と野菜の炒め

Stir fried shrimp and

清炒蝦仁

vegetable

牛肉のガーリック バター炒め Stir fried beef with garlic butter

in bamboo leaves

葱生姜と香りオイルを かけて Boiled squid with ginger and onion

Steamed vegetable

糖醋肉角 豚肉の甘酢ソース Deep fried pork with sweet vinegar sauce



※写真はイメージです

### 選べるランチ

温菜·小鉢·ライス·杏仁豆腐付 With hot dish, appetizer, rice and almond jelly

温菜1品 One dish 3,900円 温菜2品 Two dishes 4,600円

温菜を下記よりお選びください。

You may have choose dishes from the below

1. 干燒蝦仁

海老のチリソース煮込み Stir fried shirimps with chili sauce

2. 白灼魷魚 烏賊の湯引き 醤油ソース Boiled squid with soy sauce

3. 黒椒牛肉 牛肉の黒胡椒炒め Stir fried beef with black pepper

4. 回鍋肉片 ホイコーロー

Stir fried pork and cabbage with miso sauce

5. 腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed chicken with cashew nuts

6. 蟹肉豆腐 蟹肉と豆腐の煮込み Braised tofu with crab meat

※追加オーダー Additional menu

料理長おすすめスープ Chef's soup 400円



※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。







## ウィークエンドランチメニュー

#### Weekend lunch menu

### チャイナ御膳

お一人様 Per person 6,300円

三色拼盆 前菜盛合せ

Assorted appetizer

脆炸双寶 揚げ胡麻団子と 海老揚げ雲吞 Fried been jam ball and fried won ton with 星期甜品 料理長おすすめ デザート Chef's recommended

蒸し点心二種 Steamed dim sum

籠仔点心

shrimps dumpling

黒椒牛肉 牛肉のガーリック

バター炒め Stir fried beef with garlic butter

什錦時蔬 温野菜 Steamed vegetable

dessert

清炒蝦仁 海老と野菜の炒め Stir fried shrimp and vegetable

迷你粽子 鶏肉入りちまき Steamed rice

dumpling wrapped

in bamboo leaves

姜葱魷魚 烏賊の湯引き 葱生姜と香りオイルを かけて Boiled squid with

ginger and onion

糖醋肉角 豚肉の甘酢ソース Deep fried pork with sweet vinegar sauce



※写真はイメージです

## ごちそうランチ

お一人様 Per person 5,500円

三色式拼盆 前菜盛合せ Assorted appetizers

是日靚例湯 料理長おすすめスープ Soup

什錦咸点心 点心五種盛合せ Steamed and fried dim sum

清炒田園蔬 五目野菜の炒め Stir fried vegetables

海老ときのこのチリソース煮込み Stir fried shrimp and mushroom with chili sauce

是日香炒飯 料理長おすすめ炒飯 Fried rice

星期双甜品 フルーツ入り杏仁豆腐と揚げ胡麻団子 Almond jelly with fruits and fried bean jam ball



※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。







## アラカルトメニュー

#### A la carte menu

※全ての麺、飯をご注文のお客様へ下記の価格で追加注文をうけたまわります。 Customers who order any noodle or rice dishes may order additional items at the following prices.

桂花セット.....900円

Keika set

搾菜・ライス・ガーリック入りラー油 Pickled vegetables and rice and garlic chili Oil



籠仔蒸点心 3種蒸し点心盛合せ ...1,200円 Steamed dim sum 杏仁凍豆腐

杏仁豆腐 ..... 400円(通常800円) Cold almond jelly



## 湯麺 Noodle soup

三寶湯麺
大海老 帆立貝 烏賊入りつゆそば 3,800円
Noodle soup with seafood
叉焼湯麺
チャーシュー入りつゆそば3,000円
Noodle soup with barbecued pork
葱油湯麺
辛味葱チャーシュー入りつゆそば2,900円
Noodle soup with onion and barbecued pork
八珍湯麺
五目入りあんかけつゆそば2,800円
Noodle soup with chop-suev



※写真はイメージです

## 炒麺 Fried noodles 下記の炒麺にはスープが付きます。

蝦仁炒麺
海老入りあんかけ焼きそば2,700円
Fried noodle with shrimp
牛絲炒麺
細切り牛肉のあんかけ焼きそば2,800円
Fried noodle with beef
豉油炒麺
チャーシューと野菜入り焼きそば2,600円
Fried noodle with barbecued pork and vegetables
八珍炒麺
五目入りあんかけ焼きそば2,700円
Fried noodle with chop-suev



※写真はイメージです

## 炒飯・粥 Fried rice・Rice porridge 下記の炒飯にはスープが付きます。

生菜蟹炒飯 蟹肉とレタスの炒飯3,200円 Fried rice with crab meat and lettuce
香広東炒飯 海老とチャーシュー入り炒飯 2,800円 Fried rice with shrimp and barbecued pork
波菜貝粥 帆立貝入りほうれん草粥



※写真はイメージです

## 点心 Dim sum

籠仔小籠包 ショーロンポー(2個より)	1個 450円
Pork dumpling with soup (From 2 pieces)	(1 piece JPY450)
脆皮炸春卷	•
ハルマキ(2本より)	1本 420円
Fried spring roll (From 2 pieces)	(1 piece JPY420)

蟹黄蒸焼壳	
蟹の卵入り焼売(4個より)	1個 400円
Siu-mai with crab roe (From 4 pieces)	(1 piece JPY400)
筍尖蒸蝦餃	
海老入り蒸し餃子(4個より)	1個 400円
Steamed shrimp dumpling (From 4 pieces)	(1 piece JPY400)

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。







### ランチコースメニュー

## 哪

#### Lunch course menu



※写真は桂花コース13,000円です

蓮華

RENGE お一人様 Per person 8,000円

前菜盛合せ Assorted appetizers

瑤柱燴双翅

廣東花拼盆

干し貝柱と海藻麺入りフカヒレスープ Shark's fin soup with dried scallops and seaweed

姜葱蒸班魚

白身魚の葱生姜蒸し

Steamed white fish with ginger and onion

七彩炒蝦球

大海老と野菜の炒め

Stir fried prawns and vegetables

香辣炒和牛

和牛の辛味炒め

Stir fried Japanese beef with chili

是日香炒飯

料理長おすすめ炒飯

Fried rice

星期美甜品 デザート Dessert 桂花

KEIKA お一人様 Per person 13,000円

風味繡花碟

前菜盛合せ

Assorted appetizers

菜胆燴翼翅

フカヒレの姿煮 野菜添え

Braised shark's fin with vegetables

掛炉片皮鴨

北京ダック

Peking duck

時蔬炒双寶

大海老と帆立貝の炒め

Stir fried prawns and scallop

沙爹炒和牛

和牛のサテーソース炒め

Stir fried Japanese beef with satay sauce

咸菜蟹炒飯

蟹と高菜の炒飯

Fried rice with crab meat and Chinese mustard

星期美甜品

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。





## 疅

## おすすめ単品メニュー

#### Recommend a la carte menu

#### ~宮城県フェア商品~



鴛鴦味牛肉 仙台牛のロースト 仙台味噌の香り 牛タンの九条葱炒めとともに Roasted Sendai beef with miso and stir fried beef tongue . . . . . 5,100円

XO醬海寶

三陸産天然ヒラメのスチーム XO醬と宮城県産のセリを添えて Steamed flounder with XO sauce and Japanese parsley . . . . . . 1,900円





碧緑西米露 宮城県産ずんだ入りタピオカミルク ......1,300円 Tapioca in sweet green soy beans milk

香茸菇牛丁 ......... 小盆 6,100円 和牛と野菜のポルチーニ茸炒め ......... 中盆 9,100円 Stir fried Japanese beef and vegetables with porcini mushroom





蟹粉彲豆腐 .... 小盆 4,300円 上海蟹味噌とタラバガニ入り豆腐の煮込み .... 中盆 6,400円 Braised tofu with Shanghai crab miso and king crab meat





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。





いっぴん

## 桂花苑 極みの粋品

#### 芙蓉海寶飯

## タラバガニ入り天津飯 選べるフカヒレあんかけ

(醤油餡・スーラー餡)

King crab omelet on rice with shark's fin sauce

渾身の一品をご用意いたしました。 ふわふわとろとろに仕上げたカニタマによく合う、伝統の醤油餡か、 酸味と辛みのきいたスーラー餡の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)

お一人様 Per person 5,000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.





## 冷盆類♥<sup>前菜</sup> COLD DISH

風味繍花碟	桂花苑の一人盛り前菜 Assorted chilled appetizers	3,500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	8,250円	5,500円
冷拌海蜇皮	くらげの冷菜 Cold jelly fish	8,400円	5,600円
姜葱白切鷄	蒸し鶏 葱生姜ソース Cold steamed chicken with ginger and onion sauce	5,400円	3,600円
蜜汁爐叉燒	蜜焼きチャーシュー Barbecued pork with honey sauce	6,750円	4,500円
榨菜	搾菜(ザーサイ) Chinese pickles	1,400円	700円
松花皮蛋	ピータン Preserved duck egg	3,300円	2,200円
	燉品湯類 🏶 sour		1人前
紅焼大排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark's fin		(per person) 16,000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		4,500円
蟹肉燴魚翅	蟹肉入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab meat		3,800円
清湯一品燕	燕の巣のスープ Bird's nest soup		9,000円
西湖瑤柱羹	干し貝柱と玉子のスープ Dried scallops and egg soup		1,700円
蟹肉粟米湯	蟹肉入りコーンスープ Sweet corn soup with crab meat		1,300円
黒醋酸辣湯	五目入り辛味黒酢スープ Hot and sour soup Sichuan-style		1,600円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

Hot and sour soup Sichuan-style

All prices include consumption tax and 15% service charge.

		魚介類 🏶 SEAFOOD	中盆 Medium Dish 3~5名様 3~5 persons	小盆 Small Dish 1~2名様 1~2 persons
奶油	由炆鮑片	鮑のクリーム煮込み 青菜添え Braised abalone in cream sauce	13,800円	9,200円
蠔汨	由麻鮑片	鮑のオイスターソース煮込み 青菜添え Braised abalone in oyster sauce	13,800円	9,200円
紅爆	差大海参	なまこの醤油煮込み 青菜添え Braised sea-cucumber with soy sauce	18,000円	12,000円
崑	蝦	ロブスターのお好み料理 Lobster [蔥生姜炒め/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	18,000円	12,000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	8,400円	5,600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	6,750円	4,500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	7,500円	5,000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	11,700円	7,800円
香煎	英萘蟹	カニタマ Chinese omelette with crab meat	5,700円	3,800円

## 肉 類 ♣ M MEAT

掛炉	片皮鴨	北京ダック Peking duck	2枚より (From 2 pieces) (1	1枚 1,800円 piece JPY1,800)
			中盆 Medium Dish 3~5名様 3~5 persons	小盆 Small Dish 1~2名様 1~2 persons
腰果	炒鷄丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed chicken with cashew nuts	5,400円	3,600円
清炒	上雜片	八宝菜 Stir fried meat, seafood and vegetables	6,300円	4,200円
猪	肉	豚肉のお好み料理 Pork [酢豚/黒酢の酢豚/スペアリブのから揚げ] Sweet and sour / Black vinegar sauce / Crispy fried	6,300円	4,200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 s	9,000円 sauce	6,000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	6,300円	4,200円

## 蔬菜·豆腐類 \$P\$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	4,650円	3,100円
蟹肉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised tofu with crab meat	6,000円	4,000円
麻婆豆腐	マーボー豆腐 Braised tofu and minced meat in chili sauce	3,900円	2,600円

#### 麺 類 <sup>麵</sup>NOODLE

	NOODLE NOODLE	1人前 (per person)
掌 翅 湯 麵	フカヒレの姿煮つゆそば Noodle soup with braised shark's fin	7,500円
三寶湯麺	大海老 帆立貝 烏賊 入りつゆそば Noodle soup with seafood	3,800円
叉焼湯麺	チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with barbecued pork	3,000円
葱油湯麺	辛味葱チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with onion and barbecued pork	2,900円
八珍湯麺	五目入りあんかけつゆそば Noodle soup with chop-suey	2,800円
蝦仁湯麺	海老入りあんかけつゆそば Noodle soup with shrimp	2,800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	2,600円
牛絲炒麺	細切り牛肉のあんかけ焼きそば Fried noodle with beef	2,800円
八珍炒麺	五目入りあんかけ焼きそば Fried noodle with chop-suey	2,700円
蝦仁炒麺	海老入りあんかけ焼きそば Fried noodle with shrimp	2,700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	2,500円
	飯 類 <sup>御飯</sup> RICE	
	<b>V</b>	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	3,300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	2,800円
生菜蟹炒飯	蟹肉とレタスの炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce	3,200円
滑蛋蝦仁飯	海老と玉子のあんかけご飯 Braised shrimp and egg on rice	2,800円
広東瑤柱粥	干し貝柱入り中華粥 Rice porridge with dried scallop	2,100円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

Rice porridge with dried scallop

All prices include consumption tax and 15% service charge.

## 成点心·甜点心。中国スナック・中国デザートDIM SUM, DESSERT

籠仔小龍包	ショーロンポー	2個より	1個 <b>450</b> 円
	Pork dumpling with soup	(From 2 pieces)	(1 piece JPY450)
脆皮炸春卷	ハルマキ	2本より	1本 420円
	Fried spring roll	(From 2 pieces)	(1 piece JPY420)
蟹黄蒸焼壳	蟹の卵入り焼売	4個より	1個 <b>400</b> 円
	Siu-mai with crab roe	(From 4 pieces)	(1 piece JPY400)
筍尖蒸蝦餃	海老入り蒸し餃子	4個より	1個 <b>400</b> 円
	Steamed shrimp dumpling	(From 4 pieces)	(1 piece JPY400)
蒜蝦香辣醬	ガーリック入りラー油 Chinese red oil in garlic		400円
杏仁凍豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Cold almond jelly with fruit		800円
杧果凍布甸	マンゴープリン Mango pudding		1,800円
椰汁西米露	タピオカ入りココナツミルク Tapioca in coconut milk		1,300円
荳沙芝麻球	あん入り揚げ胡麻団子	2個より	1個 <b>330</b> 円
	Fried bean jam ball	(From 2 pieces)	(1 piece JPY330)