

Anniversary Course

LUNCH&DINNER

2025/ 9/ 2 (火)～ 2025/ 11/30 (日)

* 前日 18:00 まで要予約

* 大人 2 名様より承ります



Anniversary Course 1

8,800 円
(会員価格 8,360 円)

前菜五種盛合せ

桂花苑点心師の蒸し点心三種盛合せ
海老蒸トリュフ香る小籠包

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』蟹肉と銀杏のスープ 茶碗蒸し仕立て

岩手県産『白金豚』ロース肉の黒豆ソース蒸し 豆苗のガーリック炒め添え

真鯛 茸と栗の蒸しご飯 ジャスミン茶の香り

シャインマスカットと巨峰の杏仁メパフェ

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。

ご入用の際はお申しつけください。



※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。
※お米は国産米を使用しております。

Anniversary Course 2

11,000 円
(会員価格 10,450 円)

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』蟹肉と銀杏のスープ
茶碗蒸し仕立て

鮑 秋茄子と蓮根の『桂花苑』XO 醬蒸し

黒毛和牛薄切りのセイロ蒸し 豆苗のガーリック炒め添え
二種のソース 鴛鴦仕立て (蜂蜜黒胡椒ソース 青山椒ソース)

自家製ラー油と楽しむ桂花苑の担々麺

シャインマスカットと巨峰の杏仁メパフェ

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。

ご入用の際はお申しつけください。

※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

Anniversary Course 3

16,500 円
(会員価格 15,675 円)

前菜五種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と山海の幸入り壺蒸しスープ

手巻きで楽しむ北京ダック

鮑の姿煮込み オイスターソース

黒毛和牛薄切りのセイロ蒸し 豆苗のガーリック炒め添え
二種のソース 鴛鴦仕立て (蜂蜜黒胡椒ソース 青山椒ソース)

五目入りあんかけ焼きそば

シャインマスカットと巨峰の杏仁メパフェ
桃饅頭

※メッセージプレートを対象者の方にご提供いたします。
ご入用の際はお申しつけください。

※メニューの内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。
※料金には消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。
※北京ダックは具材をテーブルにご用意し、お好みのスタイルで巻いてお楽しみいただけます。