フカヒレとエゾアワビを味わう
絢爛豪華ランチ
Fair lunch course

2026.11.1（Sun.）～12.30（Wed.） ※提供除外日（exclude）：2026.12.19（Sat.）～12.25（Fri.）



※写真はイメージです

焼味繍花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

粤菜双蝦仁
大海老と野菜の炒めと天使の海老の湯引き
Stir fried prawn with vegetables and
parboiling paradise prawn

紅炆原隻鮑
エゾアワビとフカヒレコラーゲンの煮込み
Braised abalone and shark's collagen

迷你佛跳牆
東京うこっけいとフカヒレ入り蒸しスープ
Soup steamed silkie chicken and shark's fin

XO醤炒飯
XO醤香るタラバガニ入り炒飯
Fried rice with king crab meat and XO sauce

正宗凍豆腐
杏仁豆腐
Almond jelly

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

平日ランチメニュー

飲茶ランチセット

Dim sum lunch set



※写真はイメージです

彩三色拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizers

是日靚例湯
料理長おすすめスープ
Chef's recommended soup

籠仔蒸点心
蒸し点心四種盛合せ
Steamed dim sum

脆皮炸双寶
春巻と野菜の湯葉包み焼き
Fried spring roll and yuba roll with vegetables

干焼菇蝦仁
海老と茸のチリソース煮込み
Braised shrimps and mushrooms with chili sauce

是日香炒飯
料理長おすすめ炒飯
Fried rice

杏仁凍豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruits

お一人様 Per person　4,200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.

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
海老揚げ雲呑
Fried been jam ball
and fried won ton with
shrimps dumpling

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

籠仔点心
蒸し点心二種
Steamed dim sum

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

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

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. 干焼蝦仁
   海老のチリソース煮込み
   Stir fried shirimps with chili sauce
2. 豆豉牛肉
   牛肉の豆豉炒め
   Stir fried beef with black beens sauce
3. 黒醋梅肉
   黒酢の酢豚
   Deep fried pork with black vinegar sauce
4. 時菜鶏片
   鶏肉と野菜の炒め
   Stir fried chicken and vegetables
5. 魚香茄子
   茄子と豚肉の甘辛炒め
   Stir fried eggplant and pork with sweet chili sauce
6. 蒜茸魷魚
   烏賊のガーリック蒸し 醤油ソース
   Steamed squid and garlic with soy sauce

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

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
海老揚げ雲呑
Fried been jam ball
and fried won ton with
shrimps dumpling

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

籠仔点心
蒸し点心二種
Steamed dim sum

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

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

豉油灼双海
海老と烏賊の湯引き 醤油ソース
Boiled shrimp and squid with soy sauce

腰果炒鶏丁
鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir fried chicken and cashew nuts

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

アラカルトメニュー
A la carte menu

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 JPY 450
脆皮炸春巻
ハルマキ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1本 420円
Fried spring roll 1 piece JPY 420
広東蒸焼売
焼売（2個より）・・・・・・・・・・・・1個 400円
Siu-mai (From 2 pieces) 1 piece JPY 400

筍尖蒸蝦餃
海老入り蒸し餃子（2個より）・・・・・・・・・1個 400円
Steamed shrimp dumpling (From 2 pieces) 1 piece JPY 400
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-suey


※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-suey


※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 ・・・・・・・・・・2,600円
Rice porridge with spinach and scallop


※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.

ランチコースメニュー
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

廣東花拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizers

瑤柱燴双翅
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

風味繍花碟
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。
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

Seasonal a la carte menu



※写真はイメージです

正宗凍豆腐
杏仁豆腐
Almond jelly
1,300円



※写真はイメージです

草苺西米露
ベリーのタピオカミルク
Tapioca in berry sauce
1,300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（いっぴん）

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。



※写真はイメージです

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 前菜 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	
姜葱白切鶏	蒸し鶏 葱生姜ソース Cold steamed chicken with ginger and onion sauce	5,400円	3,600円	
蜜汁爐叉焼	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 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	16,000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。
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
奶油炆鮑片	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	13,800円	9,200円
紅燒大海参	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
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	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醤炒め／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
香煎芙蓉蟹	カニタマ Chinese omelette with crab meat	5,700円	3,800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 1,800円 (1 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
腰果炒鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed chicken with cashew nuts	5,400円	3,600円
清炒上雑片	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醤炒め］ Oyster sauce / Barbecue sauce / Black pepper sauce / XO sauce	9,000円	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

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	4,650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

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 麺 NOODLE

		1人前 (per person)
掌翅湯麺	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
豉油炒麺	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 御飯 RICE

		1人前 (per person)
香海上炒飯	海老と帆立貝入りXO醤の炒飯 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。
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

籠仔小龍包	ショーロンポー Pork dumpling with soup	2個より (From 2 pieces)	1個 450円 (1 piece JPY450)
脆皮炸春巻	ハルマキ Fried spring roll		1本 420円 (1 piece JPY420)
広東蒸焼売	焼売 Siu-mai	2個より (From 2 pieces)	1個 400円 (1 piece JPY400)
筍尖蒸蝦餃	海老入り蒸し餃子 Steamed shrimp dumpling	2個より (From 2 pieces)	1個 400円 (1 piece JPY400)
蒜蝦香辣醤	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 Fried bean jam ball	2個より (From 2 pieces)	1個 330円 (1 piece JPY330)

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.