フカヒレとエゾアワビを味わう
絢爛豪華ディナー
Fair dinner 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

金華香扒翅
金華ハム香るフカヒレの煮込み
Braised shark's fin

粤菜山海味
和牛のオイスターソース炒めと天使の海老の湯引き
Stir fried Japanese beef with oyster sauce and
parboiling paradise prawn

紅炆鮑参珍
エゾアワビとナマコ フカヒレコラーゲンの煮込み
Braised abalone, sea-cucumber 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　16,000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.

平日限定
選べるディナーセット
Prefix dinner

7,800円

前菜盛合せ Assorted appetizers

燉品湯類
［ スープ Soup ］

下記商品より、お一人様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　干し貝柱と玉子のスープ
Dried scallops and egg soup

4　野菜スープ
Vegetables soup

※+2,000円で蟹肉入りフカヒレのスープに変更可能　Add JPY2,000 to you change shark's fin soup with crab meat
※+5,500円でフカヒレの煮込みに変更可能　Add JPY5,500 to you change braised shark's fin soup

師傳招牌菜
［ 料理長おすすめ料理 Recommended menu ］

どちらかお好きな料理をお選びください。 You can choose one dish

北京ダック または 鮑のお好み料理（オイスター煮込み / クリーム煮込み）
Peking duck or Braised abalone (Oyster sauce / Cream sauce)



※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 ］

下記商品より、お一人様1品お選びください。 You can choose one dish

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

2 海老とカシューナッツの炒め
Stir fried shrimp and cashew nuts

3 牛肉とピーマンの炒め
Stir fried sliced beef and green pepper

4 五目野菜炒め
Stir fried vegetables

5 蟹肉と豆腐の煮込み
Braised crab meat and tofu

6 酢豚
Deep fried pork with sweet and sour sauce

麺・飯

［ 麺･飯 Noodle, Rice ］

どちらかお好きな料理をお選びください。 You can choose one dish

料理長おすすめ炒飯 または 料理長おすすめ焼きそば
Chef's recommended fried rice or fried noodle

甜品

［ デザート Dessert ］

下記商品より、お一人様1品お選びください。 You can choose one dish

1 フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly

2 タピオカ入りココナツミルク
Tapioca in coconut milk

3 マンゴームース
Mango mousse

4 ライチゼリー
Lychee jelly

5 揚げ胡麻団子
Fried bean jam ball

6 揚げチョコレート饅頭
Deep fried chocolate bun

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.

平日限定
ごちそうディナー
Weekday special dinner



※写真はイメージです

風味繍花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

西湖瑤柱翅
干し貝柱と五目入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with dried scallops

籠仔蒸素菜
野菜のセイロ蒸し
Steamed vegetables

厨師選擇菜
海老と野菜の炒めと和牛のから揚げ スパイシーパウダーとともに
Stir fried shrimp and vegetables Fried Japanese beef with spicy powder

菜三文炒飯
鮭入り炒飯
Fried rice with salmon

星期美甜品
デザート
Dessert

お一人様 Per person　9,000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.

秋の味覚を味わう

チャイニーズオーダーブッフェ

Free Order

2026.9.5（Sat.）～2026.11.29（Sun.）

期間中の土・日・祝日 ／ Date of event Saturday, Sunday and Holiday

90分制

大人：
お一人様　Per person　10,000円

お子様（4歳～12歳）：
お一人様　Per person　5,000円

ランチ
11：30～14：00（最終入店 12：30）

ディナー
17：30～21：00（最終入店 19：30）



※写真はイメージです

※お料理は人数様分のご提供とさせていただきます。
※2名様より承ります。

［ 前菜盛合せ　Assorted appetizers ］

下記商品より、お一人様1品お選びください。

［ スープ Soup ］

1. 蟹肉入りコーンスープ
   Sweet corn soup with crab meat
2. 干し貝柱と玉子のスープ
   Dried scallops and egg soup
3. 五目入り黒酢辛味スープ
   Hot and sour soup
4. 野菜スープ
   Vegetables soup

※+3,500円でフカヒレの煮込み 野菜添えに変更できます。
For 3,500 yen, you can change to braised shark's fin with vegetable

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.

食べ放題 Free order

下記商品よりお選びください。

[魚介類 Seafood]

1. 海老と茸のチリソース煮込み
   Braised shrimp and mushrooms with chili sauce
2. 海老のマヨネーズ和え
   Stir fried shrimp with mayonnaise sauce
3. 海老の甘酢ソース
   Stir fried shrimp with sweet vinegar sauce
4. 海老と野菜の炒め
   Stir fried shrimp and vegetables
5. 海老と野菜のトリュフ炒め
   Stir fried shrimp and vegetables with truffle
6. 海老と野菜のポルチーニ茸炒め
   Stir fried shrimp and vegetables with porcini
7. 海老と烏賊の湯引き
   Parboiling shrimp, squid
8. カニタマ
   Chinese omelet with crab meat
9. 烏賊と野菜の炒め
   Stir fried squid and vegetables

[肉類 Meat]

10. 牛肉のオイスターソース炒め
    Stir fried beef with oyster sauce
11. 牛肉とピーマンの細切り炒め
    Stir fried shredded beef and green pepper
12. 牛肉と玉子の炒め
    Stir fried beef and egg
13. 牛肉と玉子のトリュフ炒め
    Stir fried beef and egg with truffle
14. 牛肉と玉子のポルチーニ茸炒め
    Stir fried beef and egg with porcini
15. 鶏肉とカシューナッツの炒め
    Stir fried chicken with cashew nuts
16. 鶏肉の辛味炒め
    Stir fried chicken with chili
17. 鶏肉の唐揚げ
    Deep fried chicken
18. 油淋鶏
    Deep fried chicken with soy sauce
19. 鶏肉の甘酢ソース
    Deep fried chicken with sweet and vinegar sauce
20. 酢豚
    Deep fried pork with sweet and sour sauce
21. 豚肩ロースの醤油煮込み
    Braised pork with soy sauce

[野菜･豆腐 Vegetables, Bean Curd Tofu]

22. 五目野菜炒め
    Stir fried vegetables
23. 五目野菜のガーリック炒め
    Stir fried vegetables with garlic
24. 五目野菜の辛味炒め
    Stir fried vegetables with chili
25. 五目野菜のトリュフ炒め
    Stir fried vegetables with truffle
26. 五目野菜のポルチーニ茸炒め
    Stir fried vegetables with porcini
27. 茄子の唐揚げ 甘辛香味ソース
    Deep fried eggplant with soy sauce
28. マーボー茄子
    Braised eggplant and minced meat in chili sauce
29. マーボー豆腐
    Braised tofu and minced meat in chili sauce
30. 上海蟹味噌と豆腐の煮込み
    Braised tofu with Shanghai crab miso
31. 野菜のクリーム煮込み
    Braised vegetables with cream

[麺類･飯類 Noodle, Rice]

32. 細切り牛肉のあんかけ焼きそば
    Fried noodle with shredded beef
33. 細切り鶏肉のあんかけ焼きそば
    Fried noodle with shredded chicken
34. 野菜入り焼きそば
    Fried noodle with vegetables
35. 牛肉入り炒飯
    Fried rice with barbecue beef
36. チャーシュー入り炒飯
    Fried rice with barbecue pork
37. 鮭入り炒飯
    Fried rice in salmon
38. 上海蟹味噌入りあんかけ炒飯
    Fried rice with Shanghai crab miso starchy sauce

[咸点心･甜点心 Dim sum, Dessert]

39. ハルマキ
    Fried spring roll
40. 揚げワンタン
    Fried won ton with shrimps dumpling
41. 蟹焼売
    Siu-mai with crab meat
42. 烏賊入り蒸し餃子
    Steamed squid dumpling
43. 杏仁豆腐
    Almond jelly
44. タピオカ入りココナツミルク
    Tapioca in coconut milk
45. ライチゼリー
    Lychee jelly
46. 蒸しカステラ
    Steamed sponge cake
47. 揚げ胡麻団子
    Fried bean jam ball
48. 揚げチョコレート饅頭
    Deep fried chocolate bun

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

麒麟 KIRIN

お一人様 Per person 13,000円

廣東式拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizers

芙蓉蟹粉翅
蟹肉と上海蟹味噌入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with crab meat and shanghai crab miso

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

香菌炒和牛
和牛と野菜 ポルチーニ茸の炒め
Stir fried Japanese beef and vegetables
with porcini mushrooms

芝麻辣蝦球
大海老と野菜の辛味胡麻炒め
Stir fried prawn and vegetables with spicy sesame

秋菜三文飯
鮭と牛蒡入り炒飯
Fried rice with salmon and burdock

星期美甜品
デザート
Dessert

朱雀 SUZAKU

お一人様 Per person 18,000円

風味繍花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

大閘干撈翅
フカヒレの上海蟹味噌煮込み
Braised shark's fin with shanghai crab miso

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

香菌烤和牛
和牛のロースト ポルチーニ茸ソース
Roasted Japanese beef with porcini mushroom sauce

豆酥蒸鮑蝦
エゾアワビと大海老のスチーム 辛味大豆醤とともに
Steamed abalone and prawn with chili bean paste

海中寶炒飯
帆立貝と干し貝柱 芽菜の炒飯
Fried rice with scallops, dried scallops,
and chinese mustard

星期美甜品
デザート
Dessert

鳳凰 HOO

お一人様 Per person 23,000円

風味繍花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

紅焼炆鮑翅
フカヒレとエゾアワビの煮込み 野菜添え
Braised shark's fin with abalone and vegetables

香菌炒蝦扇
大海老と帆立貝のポルチーニ茸ソースの炒め
Stir fried prawn and scallops with porcini mushroom sauce

清蒸馬頭鯛
白身魚の蒸し物 葱生姜の香り
Steamed white fish with leek and ginger

豆酥醤西冷
和牛サーロインのソテー　辛味大豆醤ソース
Sauteed Japanese beef with spicy soybean sauce

大閘扒炒飯
タラバガニと上海蟹味噌のあんかけ炒飯
Fried rice with king crab meat
and shanghai crab miso sauce

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.

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.