

2026.4.1 (Wed.) ~ 4.28 (Tue.) のご提供メニューです。

- Dinner Menu -



桂花苑

Chinese Restaurant KEI-KA-EN



※写真はイメージです

春の味覚と北京ダック食べ比べディナー

Fair dinner course

2026.3.1 (Sun.) ~ 2026.4.28 (Tue.)



※写真はイメージです

風味繡花碟
鰹の魚醤漬け入り前菜盛合せ
Assorted appetizers

翡翠蟹肉翅
タラバガニと青海苔入りフカヒレスープ ※
Shark's fin soup with king crab meat and green seaweed

三様片皮鴨
北京ダック 三種の食べ比べ
王道の窯焼き北京ダック / プラムソースのチャイナクレープ包み / キャビア添え 金粉飾り
Peking duck / Peking duck with plum sauce / Peking duck with caviar

豉油灼海寶
蛤と真鯛の湯引き フィッシュソース
Boiled red seabream and clam with fish sauce

春彩炒和牛
和牛と野菜の辛味炒め サクラエビとともに
Stir fried Japanese beef and vegetables and Sakura shrimp with chili

香醬鴨粒飯
北京ダック入り炒飯
Fried rice with Peking duck

櫻杏凍豆腐
さくら香る杏仁豆腐
Almond jelly with Sakura flavored

お一人様 Per person 15,000円

※+3,500円でフカヒレの煮込み 野菜添えに変更できます ※For JPY3,500, 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.

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

師傅招牌菜

[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 海老と玉子の炒め Stir fried shrimp and egg |
| 3 牛肉の黒胡椒炒め Stir fried beef with black pepper | 4 五目野菜炒め Stir fried vegetables |
| 5 烏賊と春雨のトウチ蒸し Steamed squid and glass noodle with black beans sauce | 6 酢豚 Deep fried pork with vinegar 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

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

翡翠瑤柱翅
干し貝柱とほうれん草のフカヒレスープ
Shark's fin soup with dried scallops and spinach

籠仔蒸素菜
野菜のセイロ蒸し
Steamed vegetables

厨师選擇菜
和牛と野菜の炒めと大海老と野菜のサテースソース炒め
Stir fried Japanese beef and vegetables,
stir fried prawn and vegetables with satay sauce

紫菜魚炒飯
青海苔としらすの炒飯
Fried rice with whitebait and seaweed

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.

土日祝日限定 北京ダックと春の味覚食べ放題ディナー

Weekend Free Order Dinner

2026.3.1 (Sun.) ~ 2026.5.31 (Sun.)

※提供除外日(exclude): 2026.4.29 (Wed.) ~ 2026.5.6 (Wed.)

大人: お一人様 Per person **9,000円**

お子様(4歳~12歳): お一人様 Per person **5,000円**

17:30 ~ 21:00 ラストオーダー(最終入店 19:30) 90分制

※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



※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.

食べ放題 Free order

下記商品よりお選びください。

[北京ダック Peking duck]

[魚介類 Seafood]

1. 真鯛と筍の葱生姜蒸し
Steamed red seabream and bamboo shoots
2. 海老とサクラエビの炒め
Stir fried shrimp and Sakura shrimp
3. 海老と茸のチリソース煮込み
Braised shrimp and mushrooms with chili sauce
4. 海老のマヨネーズ和え
Stir fried shrimp with mayonnaise sauce
5. 海老の甘酢ソース
Stir fried shrimp with sweet vinegar sauce
6. 海老と野菜の炒め
Stir fried shrimp and vegetables
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. 鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir fried chicken with cashew nuts
14. 鶏肉の辛味炒め
Stir fried chicken with chili
15. 鶏肉の唐揚げ
Deep fried chicken
16. 油淋鶏
Deep fried chicken with soy sauce
17. 鶏肉の甘酢ソース
Deep fried chicken with sweet and vinegar sauce
18. 酢豚
Deep fried pork with sweet and sour sauce
19. 豚肩ロースの醤油煮込み
Braised pork with soy sauce
20. 回鍋肉
Twice-cooked pork

[野菜・豆腐 Vegetables, Bean Curd Tofu]

21. サクラエビと五目野菜炒め
Stir fried vegetables and Sakura shrimp
22. 五目野菜のガーリック炒め
Stir fried vegetables with garlic
23. 五目野菜の辛味炒め
Stir fried vegetables with chili
24. マーボー茄子
Braised eggplant and minced meat with chili sauce
25. マーボー豆腐
Braised tofu and minced meat with chili sauce
26. 野菜のクリーム煮込み
Braised vegetables with cream

[麺類・飯類 Noodle, Rice]

27. 細切り鶏肉のあんかけ焼きそば
Fried noodle with shredded chicken
28. 細切り牛肉のあんかけ焼きそば
Fried noodle with shredded beef
29. 野菜入り焼きそば
Fried noodle with vegetables
30. 牛肉入り炒飯
Fried rice with beef
31. チャーシュー入り炒飯
Fried rice with barbecue pork
32. 鮭入り炒飯
Fried rice in salmon
33. サクラエビの炒飯
Fried rice with Sakura shrimp
34. あさり入り炒飯
Fried rice with clam

[咸点心・甜点心 Dim sum, Dessert]

35. ハルマキ
Fried spring roll
36. 揚げワンタン
Fried won ton with shrimps dumpling
37. 蟹焼売
Siu-mai with crab meat
38. 烏賊入り蒸し餃子
Steamed squid dumpling
39. 杏仁豆腐
Almond jelly
40. タピオカ入りココナツミルク
Tapioca in coconut milk
41. ライチゼリー
Lychee jelly
42. 蒸しカステラ
Steamed sponge cake
43. 揚げ胡麻団子
Fried bean jam ball
44. 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

翡翠蟹肉翅
タラバガニと青海苔入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with king crab meat and seaweed

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

蚕豆炒蝦球
大海老とそら豆の炒め
Stir fried prawn and fava bean

辣芽菜和牛
和牛と芽菜の辛味炒め
Stir fried Japanese beef and Chinese mustard with chili

梅子魚炒飯
しらすと紀州梅の炒飯
Fried rice with whitebait and plum

星期美甜品
デザート
Dessert

朱雀 SUZAKU

お一人様 Per person 18,000円

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

紅焼干撈翅
フカヒレと蛤の煮込み
Braised shark's fin and clam

姜葱蒸双海
エゾアワビと鯛のスチーム 葱と生姜の香り
Steamed abalone and sea bream with ginger and onion

黒椒烤和牛
和牛のロースト 黒胡椒ソース
Roasted Japanese beef with black pepper sauce

海中寶炒飯
海老と干し貝柱の炒飯
Fried rice with shrimp and dried scallops

星期美甜品
デザート
Dessert

鳳凰 HOO

お一人様 Per person 23,000円

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

紅焼炊排翅
フカヒレの煮込み 野菜添え
Braised shark's fin and vegetables

春菜炒双蝦
大海老と帆立貝の炒め サクラエビとともに
Stir fried prawn and scallop with Sakura shrimp

黒松蒸寶海
エゾアワビと蛤のスチーム トリュフソース
Steamed abalone and clam with truffle sauce

XO烤西冷
和牛サーロインのロースト XO醬ソース
Roast Japanese beef with XO sauce

紫菜蟹炒飯
タラバガニと青海苔の炒飯
Fried rice with king crab meat and seaweed

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



春彩炒蝦魷

海老と烏賊 野菜の炒め サクラエビとともに

Stir fried shrimp and squid with Sakura shrimp

..... 小盆 4,600円
..... 中盆 6,900円

春香飄和牛

和牛と野菜の炒め

Stir fried Japanese beef and vegetables

..... 小盆 6,600円
..... 中盆 9,900円



春彩蛤湯麵

蛤入り海の幸のつゆそば 3,600円

Noodle soup with clam and seafood

碧緑筍鯛魚

真鯛の焼き蒸し 青海苔ソース 筍を添えて 2,200円

Steamed sea bream with seaweed sauce and bamboo shoot



櫻杏凍豆腐

さくら香る杏仁豆腐 1,300円

Almond jelly with Sakura flavored

抹茶西米露

抹茶のタピオカココナツミルク 1,300円

Tapioca in matcha coconut milk



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.

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 前菜 COLD DISH

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 風味繡花碟 | 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 |
| 蜜汁爐叉燒 | 蜜焼きチャーシュー Barbecued pork with honey sauce | 6,750円 | 4,500円 |
| 榨菜 | 榨菜(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

| | | | |
|-------|---|---------|---------|
| 奶油焗鮑片 | 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 |
| 紅焼大海参 | 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 Sautéed 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醬炒め] 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 Sautéed 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.

麵類 麵 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 |
| 三寶湯麵 | 大海老 帆立貝 烏賊 入りつゆそば Noodle soup with seafood | 3,800円 |
| 叉焼湯麵 | チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with barbecued pork | 3,000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 | 2,900円 |
| 八珍湯麵 | 五目入りあんかけつゆそば Noodle soup with chop-suey | 2,800円 |
| 蝦仁湯麵 | 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 |
| 牛絲炒麵 | 細切り牛肉のあんかけ焼きそば Fried noodle with beef | 2,800円 |
| 八珍炒麵 | 五目入りあんかけ焼きそば Fried noodle with chop-suey | 2,700円 |
| 蝦仁炒麵 | 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。
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 | シヨールンポー Pork dumpling with soup | 2個より (From 2 pieces) | 1個 450円 (1 piece JPY450) |
| 脆皮炸春卷 | 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 |
| 芒果凍布甸 | 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.

2026.4.29(Wed.)～4.30(Thu.)のご提供メニューです。

- Dinner Menu -



桂花苑

Chinese Restaurant KEI-KA-EN



※写真はイメージです

ゴールデンウィーク
チャイニーズオーダーブッフェ
～ 北京ダックと料理長の粋品料理を心ゆくまで ～

Free Order

2026.4.29 (Wed.) ~ 2026.5.6 (Wed.)

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) 90分制

ディナー 17:30 ~ 21:00 (最終入店 19:30) 90分制

※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

[料理長の粋品 Chef's Recommended]

1. 和牛のガーリックバターソース炒め または 和牛のオイスターソース炒め
Stir fried Japanese beef (Garlic butter or Oyster sauce)

2. 鮑のオイスター煮込み または 鮑のクリーム煮込み
Braised abalone (Oyster sauce or Cream sauce)

※上記の料理のご注文は1グループにつき1回までとさせていただきます。



※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.

食べ放題 Free order

下記商品よりお選びください。

[北京ダック Peking duck]

[魚介類 Seafood]

1. 真鯛と筍の葱生姜蒸し
Steamed red seabream and bamboo shoots
2. 海老とサクラエビの炒め
Stir fried shrimp and Sakura shrimp
3. 海老と茸のチリソース煮込み
Braised shrimp and mushrooms with chili sauce
4. 海老のマヨネーズ和え
Stir fried shrimp with mayonnaise sauce
5. 海老の甘酢ソース
Stir fried shrimp with sweet vinegar sauce
6. 海老と野菜の炒め
Stir fried shrimp and vegetables
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. 鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir fried chicken with cashew nuts
14. 鶏肉の辛味炒め
Stir fried chicken with chili
15. 鶏肉の唐揚げ
Deep fried chicken
16. 油淋鶏
Deep fried chicken with soy sauce
17. 鶏肉の甘酢ソース
Deep fried chicken with sweet and vinegar sauce
18. 酢豚
Deep fried pork with sweet and sour sauce
19. 豚肩ロースの醤油煮込み
Braised pork with soy sauce
20. 回鍋肉
Twice-cooked pork

[野菜・豆腐 Vegetables, Bean Curd Tofu]

21. サクラエビと五目野菜炒め
Stir fried vegetables and Sakura shrimp
22. 五目野菜のガーリック炒め
Stir fried vegetables with garlic
23. 五目野菜の辛味炒め
Stir fried vegetables with chili
24. マーボー茄子
Braised eggplant and minced meat with chili sauce
25. マーボー豆腐
Braised tofu and minced meat with chili sauce
26. 野菜のクリーム煮込み
Braised vegetables with cream

[麺類・飯類 Noodle, Rice]

27. 細切り鶏肉のあんかけ焼きそば
Fried noodle with shredded chicken
28. 細切り牛肉のあんかけ焼きそば
Fried noodle with shredded beef
29. 野菜入り焼きそば
Fried noodle with vegetables
30. 牛肉入り炒飯
Fried rice with beef
31. チャーシュー入り炒飯
Fried rice with barbecue pork
32. 鮭入り炒飯
Fried rice in salmon
33. サクラエビの炒飯
Fried rice with Sakura shrimp
34. あさり入り炒飯
Fried rice with clam

[咸点心・甜点心 Dim sum, Dessert]

35. ハルマキ
Fried spring roll
36. 揚げワンタン
Fried won ton with shrimps dumpling
37. 蟹焼売
Siu-mai with crab meat
38. 烏賊入り蒸し餃子
Steamed squid dumpling
39. 杏仁豆腐
Almond jelly
40. タピオカ入りココナツミルク
Tapioca in coconut milk
41. ライチゼリー
Lychee jelly
42. 蒸しカステラ
Steamed sponge cake
43. 揚げ胡麻団子
Fried bean jam ball
44. 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.

おすすめ一品メニュー

Seasonal a la carte menu



春彩炒蝦魷

海老と烏賊 野菜の炒め サクラエビとともに

Stir fried shrimp and squid with Sakura shrimp

..... 小盆 4,600円
..... 中盆 6,900円

春香飄和牛

和牛と野菜の炒め

Stir fried Japanese beef and vegetables

..... 小盆 6,600円
..... 中盆 9,900円



春彩蛤湯麵

蛤入り海の幸のつゆそば 3,600円

Noodle soup with clam and seafood

碧緑筍鯛魚

真鯛の焼き蒸し 青海苔ソース 筍を添えて 2,200円

Steamed sea bream with seaweed sauce and bamboo shoot



櫻杏凍豆腐

さくら香る杏仁豆腐 1,300円

Almond jelly with Sakura flavored

抹茶西米露

抹茶のタピオカココナツミルク 1,300円

Tapioca in matcha coconut milk



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

翡翠蟹肉翅
タラバガニと青海苔入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with king crab meat and seaweed

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

蚕豆炒蝦球
大海老とそら豆の炒め
Stir fried prawn and fava bean

辣芽菜和牛
和牛と芽菜の辛味炒め
Stir fried Japanese beef and Chinese mustard with chili

梅子魚炒飯
しらすと紀州梅の炒飯
Fried rice with whitebait and plum

星期美甜品
デザート
Dessert

朱雀 SUZAKU

お一人様 Per person 18,000円

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

紅焼干撈翅
フカヒレと蛤の煮込み
Braised shark's fin and clam

姜葱蒸双海
エゾアワビと鯛のスチーム 葱と生姜の香り
Steamed abalone and sea bream with ginger and onion

黒椒烤和牛
和牛のロースト 黒胡椒ソース
Roasted Japanese beef with black pepper sauce

海中寶炒飯
海老と干し貝柱の炒飯
Fried rice with shrimp and dried scallops

星期美甜品
デザート
Dessert

鳳凰 HOO

お一人様 Per person 23,000円

風味繡花碟
前菜盛合せ
Assorted appetizers

紅焼炊排翅
フカヒレの煮込み 野菜添え
Braised shark's fin and vegetables

春菜炒双蝦
大海老と帆立貝の炒め サクラエビとともに
Stir fried prawn and scallop with Sakura shrimp

黒松蒸寶海
エゾアワビと蛤のスチーム トリュフソース
Steamed abalone and clam with truffle sauce

XO烤西冷
和牛サーロインのロースト XO醬ソース
Roast Japanese beef with XO sauce

紫菜蟹炒飯
タラバガニと青海苔の炒飯
Fried rice with king crab meat and seaweed

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.

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 前菜 COLD DISH

| | | | |
|-------|--|---|--|
| 風味繡花碟 | 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 |
| 蜜汁爐叉燒 | 蜜焼きチャーシュー Barbecued pork with honey sauce | 6,750円 | 4,500円 |
| 榨菜 | 榨菜(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

| | | | |
|-------|---|---------|---------|
| 奶油焗鮑片 | 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 |
| 紅焼大海参 | 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 Sautéed 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醬炒め] 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 Sautéed 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.

麵類 麵 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 |
| 三寶湯麵 | 大海老 帆立貝 烏賊 入りつゆそば Noodle soup with seafood | 3,800円 |
| 叉焼湯麵 | チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with barbecued pork | 3,000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 | 2,900円 |
| 八珍湯麵 | 五目入りあんかけつゆそば Noodle soup with chop-suey | 2,800円 |
| 蝦仁湯麵 | 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 |
| 牛絲炒麵 | 細切り牛肉のあんかけ焼きそば Fried noodle with beef | 2,800円 |
| 八珍炒麵 | 五目入りあんかけ焼きそば Fried noodle with chop-suey | 2,700円 |
| 蝦仁炒麵 | 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。
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 450円 (1 piece JPY450) |
| 脆皮炸春卷 | 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 |
| 芒果凍布甸 | 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.