

# 皇帝の海老と蟹の饗宴ランチ

## Fair lunch course

2026.1.4(Sun.)～2026.2.28(Sat.)



※写真はイメージです

### 風味繡花碟

ズワイガニの老酒漬け入り 前菜盛合せ

Assorted appetizers

### 姜葱百花蟹

ズワイガニ蟹爪の葱生姜炒め

Stir fried snow crab claw with ginger and onion

### 皇帝原隻蝦

皇帝の海老のカダイフ巻き

Deep fried "sea tiger" with Kadaif

### 飄香蝦和牛

和牛と野菜の炒め 皇帝の海老味噌の香り

Stir fried Japanese beef and vegetable with "sea tiger" miso

### 黒松蟹炒飯

トリュフ香るタラバガニ入り炒飯

Fried rice with king crab meat and truffle

### 草莓豆腐花

いちごソースの杏仁豆腐

Almond jelly with strawberry sauce

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.

# 熱々おこげと土鍋炒飯のフェア

## A la carte menu



### 香八珍鍋粑

五目あんかけおこげ ..... 3,200円

Scorched rice with chop-suey



### 黒酢辣鍋粑

フカヒレ入り辛味黒酢あんかけおこげ ..... 3,500円

Scorched rice with braised shark's fin with spicy black vinegar sauce



### 麻辣寶鍋粑

シーフード入りマーボーあんかけおこげ ..... 3,500円

Scorched rice with sea food and chili sauce



### 滑蛋排骨飯

ふわふわ玉子あんかけのパーコー土鍋炒飯 .. 3,200円

Fried rice with deep fried pork loin and egg sauce



### 麻婆豆腐飯

四川マーボー豆腐の土鍋炒飯 ..... 3,000円

Fried rice with braised tofu and minced meat in spicy chili sauce



### 咸香菜炒飯

アンチョビとパクチーの漆黒土鍋炒飯 ..... 3,000円

Fried rice with anchovy and coriander



### 木耳蛋炒飯

木耳と玉子 野菜のあんかけ土鍋炒飯 ..... 2,800円

Fried rice with wood ear mushroom, egg and vegetables



※上記商品に

+1,000円にて水餃子(4個)、

+1,800円にて水餃子(4個)と杏仁豆腐 をセットにてご用意いたします。

Add JPY1,000 for 4 pieces poached dumplings,

Add JPY1,800 for 4 pieces poached dumplings and almond jelly.

※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.

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  
春卷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  
海老揚げ雲吞  
Fried bean jam ball  
and fried won ton with  
shrimps dumpling

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

迷你粽子  
鶏肉入りちまき  
Steamed rice  
dumpling wrapped  
in bamboo leaves

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  
Steamed vegetable

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

籠仔点心  
蒸し点心二種  
Steamed dim sum

清炒蝦仁  
海老と野菜の炒め  
Stir fried shrimp and  
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. 滑蛋蝦仁  
海老と卵の炒め  
Stir fried shrimps and egg
2. 辣炒八珍  
海老、烏賊、鶏肉と五目野菜の辛味炒め  
Stir fried shrimps, squid, chicken and  
vegetables with chili
3. 沙爹牛肉  
牛肉のサテソース  
Stir fried beef with satay sauce
4. 古老梅肉  
酢豚  
Deep fried pork with sweet and sour sauce
5. 麻婆豆腐  
マー婆ー豆腐  
Braised tofu and minced meat with chili sauce
6. 柱絲扒菜  
チンゲン菜の干し貝柱ときのこのあんかけ  
Braised Chinese vegetables with  
dried scallops and mushrooms

※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 bean jam ball  
and fried won ton with  
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

迷你粽子  
鶏肉入りちまき  
Steamed rice  
dumpling wrapped  
in bamboo leaves

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  
Steamed vegetable

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

籠仔点心  
蒸し点心二種  
Steamed dim sum

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

### 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

生汁白蝦仁  
海老のマヨネーズ和え  
Stir fried shrimp with mayonnaise sauce

蠔油牛肉片  
牛肉のオイスターソース炒め  
Stir fried beef with oyster 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。

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

瑤柱燶双翅

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

風味繡花碟

前菜盛合せ

Assorted appetizers

菜胆燶翼翅

フカヒレの姿煮 野菜添え

Braised shark's fin with vegetables

掛炉片皮鳴

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.

# アラカルトメニュー

## A la carte menu

### 点心 Dim sum

籠仔小籠包	
ショーロンボー(2個より) . . . . .	1個 450円
Pork dumpling with soup (From 2 pieces)	1 piece JPY 450
脆皮炸春卷	
ハルマキ . . . . .	1本 420円
Fried spring roll	1 piece JPY 420
蟹黃蒸燒壳	
蟹の卵入り焼壳(2個より) . . . . .	1個 400円
Siu-mai with crab roe (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	

### 湯麵 Noodle soup

三寶湯麵	
大海老 帆立貝 烏賊入りつゆそば . . . . .	3,800円
Noodle soup with seafood	
叉燒湯麵	
チャーシュー入りつゆそば . . . . .	3,000円
Noodle soup with barbecued pork	
葱油湯麵	
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	
八珍湯麵	
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

### 炒麵 Fried noodles

※下記の炒麺にはスープが付きます。

蝦仁炒麵	
海老入りあんかけ焼きそば . . . . .	2,700円
Fried noodle with shrimp	
牛絲炒麵	
細切り牛肉のあんかけ焼きそば . . . . .	2,800円
Fried noodle with beef	
豉油炒麵	
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	
八珍炒麵	
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.

桂花苑 極みの粋品

いっ びん

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。



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	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)

紅燒大排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark's fin	16,000円
蟹黃燴魚翅	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
黑醋酸辣湯	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
紅燒大海參	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／春雨バーべキュー炒め] 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
腰果炒鷄丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashew nuts	5,400円	3,600円
清炒上雜片	八宝菜 Stir fried meat, seafood and vegetables	6,300円	4,200円
豬 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 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
叉燒湯麵	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
廣東瑤柱粥	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)
脆皮炸春卷	ハルマキ Fried spring roll		1本 420円 (1 piece JPY420)
蟹黃蒸燒壳	蟹の卵入り焼壳 Siu-mai with crab roe	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
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.