



クリスマスディナーコース

2026/ 12/ 23 (水) ～ 12/ 25 (金)



聖夜の桂花苑冷菜

- ・ 窯焼きチャーシュー
- ・ 蓮根と塩漬け玉子 金華ハムの炒め
- ・ 真鯛の青山椒ソース
- ・ ピータンの中国風天ぷら 姜葱仕立て
- ・ 蕪の上湯蒸し 紅葱醬添え
- ・ 胡瓜の甘酢漬け

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』のロワイヤル
紅ズワイ蟹の上湯仕立て 百合根添え

オマールエビの龍眼入り生汁焼き

黒毛和牛のしゃぶしゃぶと米茄子の口水ソース仕立て

雲丹とホウレンソウの翡翠チャーハン
桂花苑『XO 醬』添え

杏仁豆腐 イチゴのタピオカミルク
バニラアイス

12,000 円 (会員価格 11,400 円)

※メニュー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。※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。※料金には消費税・サービス料が含まれます。