

旬味一会 宮城県ディナー

Fair dinner course

～杜の都と三陸の恵み～



※写真はイメージです

風味繡花碟
金華サバの老酒漬け入り前菜盛合せ
Assorted appetizers

上湯干撈翅
気仙沼産フカヒレの煮込み 上湯スープ仕立て
Braised shark's fin

時蔬菇扇貝
宮城県産帆立貝のソテー ポルチーニ茸のソース
Sautéed scallop with porcini mushroom sauce

鴛鴦味牛肉
仙台牛のロースト 仙台味噌の香り 牛タンの九条葱炒めとともに
Roasted Sendai beef with miso and stir fried beef tongue

XO醬海寶
三陸産天然ヒラメのスチーム XO醬と宮城県産のセリを添えて
Steamed flounder with XO sauce and Japanese parsley

青葉鶏包飯
宮城県銘柄米だて正夢の青葉地鶏入り蒸しご飯 蓮の葉包み
Steamed rice with chicken

碧緑西米露
宮城県産ずんだ入りタピオカミルク
Tapioca in sweet green soy beans milk

お一人様 Per person 18,000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.

ディナーコースメニュー
Dinner course menu



※写真はイメージです

麒麟
KIRIN お一人様 Per person 13,000円

廣東式拼盆
前菜盛合せ
Assorted appetizers

蟹粉蟹肉翅
上海蟹味噌とタラバガニ入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with king crab meat and Shanghai crab miso

掛炉片皮鴨
北京ダック
Peking duck

香菌炒双海
大海老と帆立貝のポルチーニ茸炒め
Stir fried prawn and scallop with porcini mushroom

豆豉炒和牛
和牛の黒豆ソース炒め
Stir fried Japanese beef with black bean sauce

鶏粒香炒飯
鶏肉入りガーリック炒飯
Fried rice with chicken and garlic

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

黒松菌排翅
フカヒレと白靈茸のトリュフソース煮込み
Braised shark's fin with king oyster mushroom and truffle

韭黄炒蝦球
大海老と黄ニラの炒め
Stir fried prawn and yellow chive

蜜椒西冷牛
和牛サーロインのソテー 蜂蜜黒胡椒ソース
Sauteed Japanese beef sirloin honey black pepper sauce

香菌炆鮑魚
鮑のポルチーニ茸煮込み
Braised abalone with porcini mushroom

蟹粉扒炒飯
上海蟹味噌とタラバガニの餡かけ炒飯
Fried rice with king crab meat and Shanghai crab miso starchy 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.

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

南瓜蟹肉翅
南瓜とタラバガニ入りフカヒレスープ
Shark's fin soup with king crab meat and pumpkin

籠仔蒸素菜
野菜のセイロ蒸し
Steamed vegetables

厨师選擇菜
和牛と野菜の柚子炒めと海老の辛味黒酢ソース
Stir fried Japanese beef and vegetables with yuzu
and stir fried shrimps with spicy black vinegar sauce

菜三文炒飯
鮭と春菊の炒飯
Fried rice with salmon and crown daisy

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.

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 干し貝柱と卵のスープ
Dried scallops and egg 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 | 4 野菜スープ
Vegetables soup
+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 | 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.

土日祝日限定
料理長の粹品 食べ放題ディナー
Weekend Free Order Dinner

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^o 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。

[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 | 5. 海老と烏賊と帆立貝の湯引き
Parboiling shrimp, squid and scallop |
| 2. 海老のマヨネーズ和え
Stir fried shrimp with mayonnaise sauce | 6. カニタマ
Chinese omelet with crab meat |
| 3. 海老の甘酢ソース
Stir fried shrimp with sweet vinegar sauce | 7. 烏賊と野菜の炒め
Stir fried squid and vegetables |
| 4. 海老と野菜の炒め
Stir fried shrimp and vegetables | 8. 帆立貝と野菜の炒め
Stir fried scallop and vegetables |

[肉類 Meat]

- | | |
|--|---|
| 9. 牛肉のオイスターソース炒め
Stir fried beef with oyster sauce | 14. 鶏肉の唐揚げ
Deep fried chicken |
| 10. 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir fried shredded beef and green pepper | 15. 油淋鶏
Deep fried chicken with soy sauce |
| 11. 牛肉と卵の炒め
Stir fried beef and egg | 16. 鶏肉の甘酢ソース
Deep fried chicken with sweet and vinegar sauce |
| 12. 鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir fried chicken with cashew nuts | 17. 酢豚
Deep fried pork with sweet and sour sauce |
| 13. 鶏肉の辛味炒め
Stir fried chicken with chili | 18. 豚肩ロースの醤油煮込み
Braised pork with soy sauce |

[野菜・豆腐 Vegetables, Bean Curd Tofu]

- | | |
|---|---|
| 19. 五目野菜炒め
Stir fried vegetables | 22. マーボー茄子
Braised eggplant and minced meat with chili sauce |
| 20. 五目野菜のガーリック炒め
Stir fried vegetables with garlic | 23. マーボー豆腐
Braised tofu and minced meat with chili sauce |
| 21. 五目野菜の辛味炒め
Stir fried vegetables with chili | 24. 野菜のクリーム煮込み
Braised vegetables with cream |

[麺類・飯類 Noodle, Rice]

- | | |
|--|---|
| 25. 細切り鶏肉のあんかけ焼きそば
Fried noodle with shredded chicken | 28. 牛肉入り炒飯
Fried rice with beef |
| 26. 細切り牛肉のあんかけ焼きそば
Fried noodle with shredded beef | 29. チャーシュー入り炒飯
Fried rice with barbecue pork |
| 27. 野菜入り焼きそば
Fried noodle with vegetables | 30. 鮭入り炒飯
Fried rice with salmon |

[咸点心・甜点心 Dim sum, Dessert]

- | | |
|---|--|
| 31. ハルマキ
Fried spring roll | 36. タピオカ入りココナツミルク
Tapioca in coconut milk |
| 32. 揚げワンタン
Fried won ton with shrimps dumpling | 37. ライチゼリー
Lychee jelly |
| 33. 蟹焼売
Siu-mai with crab meat | 38. 蒸しカステラ
Steamed sponge cake |
| 34. 烏賊入り蒸し餃子
Steamed squid dumpling | 39. 揚げ胡麻団子
Fried bean jam ball |
| 35. 杏仁豆腐
Almond jelly | 40. 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.

おすすめ単品メニュー

Recommend a la carte menu

～宮城県フェア商品～



鴛鴦味牛肉
仙台牛のロースト 仙台味噌の香り 牛タンの九条葱炒めとともに
Roasted Sendai beef with miso and stir fried beef tongue 5,100円

XO醬海寶
三陸産天然ヒラメのスチーム XO醬と宮城県産のセリを添えて
Steamed flounder with XO sauce and Japanese parsley 1,900円



碧緑西米露
宮城県産ずんだ入りタピオカミルク 1,300円
Tapioca in sweet green soy beans milk

香茸菇牛丁 小盆 6,100円
和牛と野菜のポルチーニ茸炒め 中盆 9,100円
Stir fried Japanese beef and vegetables with porcini mushroom



蟹粉麗豆腐 小盆 4,300円
上海蟹味噌とタラバガニ入り豆腐の煮込み 中盆 6,400円
Braised tofu with Shanghai crab miso and king crab meat

无花果豆花
イチジク入り杏仁豆腐 1,300円
Almond jelly with fig



精美甜点品
料理長おすすめ三種デザート盛合せ 2,100円
Chef's recommended dessert

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
蜜汁爐叉焼	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
蟹黄燴魚翅	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
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 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／スベアリブのから揚げ] 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 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)
蟹黄蒸焼売	蟹の卵入り焼売 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
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.