ごちそうディナー

Special dinner



※写真はイメージです

風味繍花蝶

前菜盛合せ Assorted appetizers

瑤柱魚仔翅

じゃこと干し貝柱 海藻麺入りフカヒレスープ

Shark's fin soup with baby sardine, dried scallop and seaweed

籠仔蒸素菜 野菜のセイロ蒸し Steamed vegetables

厨師選擇菜 料理長おすすめ料理 盛合せ

和牛と野菜の炒めと大海老の甘辛ソース炒め

Stir fried Japanese beef and vegetables and stir fried prawn with sweet and chili sauce

碧緑梅炒飯 青海苔と紀州梅の炒飯

Fried rice with green laver and plum

星期美甜品 おすすめデザート

Recommended dessert

お一人様 Per person 8,855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。





いっぴん

桂花苑 極みの粋品

掌翅湯麺

フカヒレの姿煮つゆそば

(醤油餡・スーラー餡)

Noodle soup with braised shark's fin

渾身の一杯をご用意いたしました。

麺とは別のフカヒレの姿煮は、王道の醤油餡か、酸味と辛味のきいたスーラー餡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。



お一人様 Per person 6,957円

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)

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。



齊藤料理長が贈る春彩ディナーコース

~春のおとずれ感じる 伝統の広東料理~



※写真はイメージです

風味繍花碟

前菜盛合せ

Assorted appetizers

原汁蛤扒翅

フカヒレの炒め煮 蛤と上湯スープとともに

Braised shark's fin with clam and Chinese soup stock

家潤彩蝦仁

大海老とサクラエビの炒め 海老煎餅添え

Stir fried prawn and sakura shrimp with shrimp flavored rice cracker

春菜炒和牛

和牛と野菜の炒め

Stir fried Japanese beef and vegetables

辣汁燒鯛魚

真鯛の焼き蒸し チリソース

Steamed red sea bream with chili sauce

碧緑瑤柱飯

干し貝柱と青海苔のあんかけ炒飯

Fried rice with dried scallop and green laver

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 16,445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。







ディナーコースメニュー

疅

Dinner course menu



※写真は鳳凰コース22,770円です

麒麟

KIRIN お一人様 Per person 12,650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 green laver

掛炉片皮鴨

北京ダック

Peking duck

芽菜心双蝦

大海老と野菜の芽菜炒め サクラエビとともに

Stir fried prawn, vegetables and Chinese sprout with sakura shrimp

春彩辣和牛

和牛と野菜の辛味オイスターソース炒め

Stir fried Japanese beef with chili oyster sauce

香梅子炒飯

紀州梅とじゃこの炒飯

Fried rice with plum and baby sardine

星期美甜品

デザート

Dessert

鳳凰

HOO お一人様 Per person 22,770円

風味繍花蝶

前菜盛合せ

Assorted appetizers

紅燒炆鮑翅

フカヒレとエゾアワビの煮込み 野菜添え

Braised shark's fin and abalone with vegetables

金盞炒雙蝦

大海老とサクラエビのXO醤炒め 巣籠り仕立て

Stir fried prawn and sakura shrimp with XO sauce

碧緑海中寶

鯛と蛤のスチーム 青海苔ソース

Steamed sea bream and clam with green laver sauce

牛油煎西冷

和牛サーロインのソテー 黒胡椒香るガーリックバターソース

Sauteed Japanese beef sirloin with garlic butter sauce flavored black pepper

1 11

蔬菜蟹炒飯

タラバガニとアスパラガスの炒飯

Fried rice with king crab meat and asparagus

精美双甜品

デザート

Dessert

2名様より承ります Minimum two persons

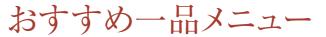
料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

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。







疅

Recommend a la carte menu





春菜炒双海 帆立貝と大海老の炒め サクラエビともに 5,060円 Stir fried scallop and prawn with sakura shrimp





春彩蛤湯麺 蛤入り海の幸のつゆそば......4,048円 Noodle soup with clam and seafood





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。





冷盆類 ♥ na cold dish

風味繍花碟	桂花苑の一人盛り前菜 Assorted chilled appetizers	3,289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	8,096円	5,439円
冷拌海蜇皮	くらげの冷菜 Cold jelly fish	8,349円	5,566円
姜葱白切鷄	蒸し鶏 葱生姜ソース Cold steamed chicken with ginger and onion sauce	5,313円	3,542円
蜜汁爐叉燒	蜜焼きチャーシュー Barbecued pork with honey sauce	6,578円	4,427円
榨菜	搾菜(ザーサイ) Chinese pickles	1,265円	632円
松花皮蛋	ピータン Preserved duck egg	3,036円	2,024円
	燉品湯類 🏶 sour		1人前
紅焼大排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark's fin		(per person) 11,385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		4,301円
蟹肉燴魚翅	蟹肉入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab meat		3,795円
清湯一品燕	燕の巣のスープ Bird's nest soup		8,855円
西湖瑤柱羹	干し貝柱と卵のスープ Dried scallops and egg soup		1,644円
蟹肉粟米湯	蟹肉入りコーンスープ Sweet corn soup with crab meat		1,265円
黒醋酸辣湯	五目入り辛味黒酢スープ Hot and sour soup Sichuan-style		1,518円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

Hot and sour soup Sichuan-style

All prices include consumption tax and 15% service charge.

		魚介類 🏶 SEAFOOD	中盆 Medium Dish 3~5名様 3~5 persons	小盆 Small Dish 1~2名様 1~2 persons
時菜	炒鮑片	鮑と野菜の炒め Sauteed sliced abalone with vegetables	14,421円	9,614円
奶油	胶鮑片	鮑のクリーム煮込み 青菜添え Braised abalone in cream sauce	13,662円	9,108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	13,662円	9,108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	11,385円	7,590円
龍	蝦	ロブスターのお好み料理 Lobster [蔥生姜炒め/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	13,282円	8,855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	8,349円	5,566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	6,640円	4,427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	7,210円	4,807円
蟹	肉	蟹肉のお好み料理 Crab [蔥生姜炒め/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	11,385円	7,590円
香煎	芙蓉蟹	カニタマ Chinese omelette with crab meat	5,692円	3,795円

肉 類 ♥ MEAT

掛炉片皮鴨	北京ダック Peking duck	2枚より (From 2 pieces)(1	1枚 1,771円 piece JPY1,771)
		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 Sauteed chicken with cashew nuts	5,313円	3,542円
清炒上雑片	八宝菜 Stir fried meat, seafood and vegetables	6,198円	4,174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	6,198円	4,174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 s	8,728円 sauce	5,819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	6,198円	4,174円

蔬菜·豆腐類 \$\psi\$ 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	4,554円	3,036円
蟹肉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised tofu with crab meat	5,692円	3,795円
麻婆豆腐	マーボー豆腐 Braised tofu and minced meat in chili sauce	3,795円	2,530円

類 ^麵 NOODLE 麺

) NOODLE	
		1人前 (per person)
三寶湯麺	大海老 帆立貝 烏賊 入りつゆそば Noodle soup with seafood	3,795円
叉焼湯麺	チャーシュー入りつゆそば Noodle soup with barbecued pork	2,909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	2,783円
八珍湯麺	五目入りあんかけつゆそば Noodle soup with chop-suey	2,656円
蝦 仁 湯 麺	海老入りあんかけつゆそば Noodle soup with shrimp	2,656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	2,530円
牛絲炒麺	細切り牛肉のあんかけ焼きそば Fried noodle with beef	2,783円
八珍炒麺	五目入りあんかけ焼きそば Fried noodle with chop-suey	2,656円
蝦仁炒麺	海老入りあんかけ焼きそば Fried noodle with shrimp	2,656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	2,403円
	飯類 類 OF 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	3,289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	2,656円
生菜蟹炒飯	蟹肉とレタスの炒飯 Fried rice with crab meat and lettuce	3,036円
滑蛋蝦仁飯	海老と卵のあんかけご飯 Braised shrimp and egg on rice	2,656円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

2,024円

干し貝柱入り中華粥

広東瑤柱粥

Braised shrimp and egg on rice

Rice porridge with dried scallop

All prices include consumption tax and 15% service charge.

成点心·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	2個より	1個 430 円
	Pork dumpling with soup	(From 2 pieces)	(1 piece JPY430)
脆皮炸春卷	ハルマキ	2本より	1本 404円
	Fried spring roll	(From 2 pieces)	(1 piece JPY404)
蟹黄蒸焼壳	蟹の卵入り焼売	4個より	1個 379 円
	Siu-mai with crab roe	(From 4 pieces)	(1 piece JPY379)
筍尖蒸蝦餃	海老入り蒸し餃子	4個より	1個 379 円
	Steamed shrimp dumpling	(From 4 pieces)	(1 piece JPY379)
蒜蝦香辣醬	ガーリック入りラー油 Chinese red oil in garlic		379円
杏仁凍豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐 Cold almond jelly with fruit		759円
杧果凍布甸	マンゴープリン Mango pudding		1,771円
椰汁西米露	タピオカ入りココナツミルク Tapioca in coconut milk		1,265円
荳沙芝麻球	あん入り揚げ胡麻団子	2個より	1個 315 円
	Fried bean jam ball	(From 2 pieces)	(1 piece JPY315)