

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.