

桂花名菜プリフィックスランチコース 2,800円(会員価格 2,660円)

2026/1/5(月)~1/6(火)



前菜三種盛合せ

シェフおすすめスープ

下記より一品お選びください

- 1. 鶏肉の唐揚げ スパイシーパウダー仕立て
- 2. イカのジャコ醤蒸し
- 3. 海老と野菜のピリ辛炒め 紹興酒の香り(+500円)

下記より一品お選びください

- 1. 清湯粥 薬味と共に
- 2. 豚肉と野菜のあんかけチャーハン
- 3. 五目入りあんかけ焼きそば(+500円)

杏仁豆腐

※1,200円のご追加で杏仁豆腐を「オリエンタルデザートブッフェ」に変更できます。

熱々蒸籠で楽しむ秋の STEAM LUNCH COURSE

4,500 円 (会員価格 4,275 円)

2026/1/5(月)~1/6(火)

前菜三種盛合せ

桂花苑点心師の蒸し点心三種盛合せ 海老蒸し餃子 広東焼売 トリュフ香る小籠包

金目鯛 湯葉と舞茸のオイスターソース蒸し ポルチーニ茸の香りと共に 時季野菜の広東風フリット添え

チャーシュー 鶏肉とクワイの 蓮の葉包み蒸しご飯

オリエンタルデザートブッフェ





飲茶ランチコース~ハイティースタイル~

3,800円(会員価格 3,610円)

2026/1/5(月)~1/6(火)



茉莉花茶 ◇点心ハイティースタイル

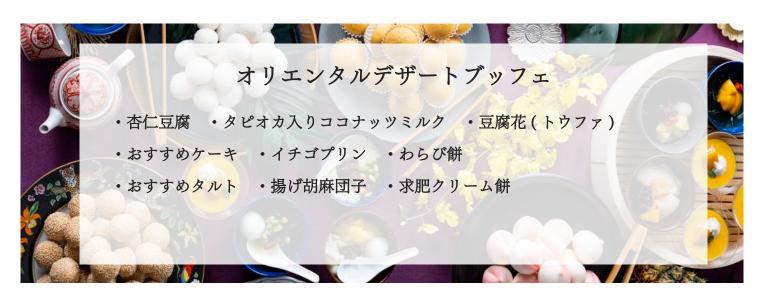
蒸し点心三種盛合せ

海老のチリソース煮 海老のマヨネーズ和え 金沙添え

合鴨肉のロースト 葱ソース イカの湯引き 青山椒ソース ブロッコリーとカリフラワーのクリームソース焼き

清湯粥 薬味添え または 五目入りあんかけ焼きそば(+500 円)

オリエンタルデザートブッフェ



※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。※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。※画像は全てイメージです。 ※最長 90 分制とさせていただきます。尚、13:30 以降のご入店の場合は営業時間に準じます。



開業30周年記念 謝恩コース

2026/1/5 (月) ~ 1/6 (火)

6,600 円 (会員価格 6,270 円)

前菜三種盛合せ

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と紅ズワイ蟹入りスープ

桂花苑点心師の蒸し点心三種盛合せ 海老蒸し餃子 広東焼売 トリュフ香る小籠包

大根餅

海老のチリソース煮とマヨネーズ和え

五目入りあんかけチャーハン

杏仁豆腐 揚げ胡麻団子

※1,200円のご追加でデザートを「オリエンタルデザートブッフェ」に変更できます。

※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。
※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。
※画像は全てイメージです。

アラカルト

期間:~2026/3/31

除外日:クリスマス、年末年始

点心

蒸し点心四種盛合せ	1,500 円
小籠包	880 円
春巻	880 円

麺•飯

酸辣湯麺	1,680 円
五目入りあんかけ 汁そば	2,300 円
五目入りあんかけ焼きそば	2,300 円
五目入りチャーハン	1,500 円
蟹肉とレタスのチャーハン	1,980 円
石焼麻婆丼	2,000 円

デザート

桃饅頭	330 円
揚げ胡麻団子	550 円
杏仁豆腐	660 円
タピオカ入りミルク	770 円









2,000 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。

オリエンタルデザートブッフェ

※お米・もち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。

※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から 5% 割引いたします。※画像は全てイメージです。

キッズメニュー

期間:~2026/3/31

除外日:クリスマス、年末年始

Α

1,895 円

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種 (海老入り蒸し餃子、焼売)

パンダ肉まん

五目チャーハン

デザート

В

2,650 円

中国風コーンスープ

鶏の唐揚げ

フライドポテト

海老のマヨネーズ和え

蒸し点心 2 種(海老入り蒸し餃子、焼売)

パンダ肉まん

牛肉のオイスターソース炒め

五目チャーハン

デザート