



DINNER MENU

2025/ 12/ 20 (土) ~ 12/ 25 (木)





クリスマスディナーコース

2025/ 12/ 20(土) ~ 12/ 25(木)

聖夜の桂花苑冷菜
真鯛のタルタルと海老の紹興酒漬け
青山椒ソース キャビア添え

花椎茸 金華ハムとほぐし貝柱の蒸しスープ

雲丹と紅ズワイ蟹のクリーム炒め
イクラ添え

幸せを運ぶ牛 山形県寒河江市幸生地区産
『幸生牛』のロースト 蜂蜜黒胡椒ソース 花巻と共に

上海蟹味噌入り中華風リゾット

チャイニーズパフェ

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。※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。※画像は全てイメージです。



開業 30 周年記念 冬の STEAM DINNER COURSE

2025/ 12/ 20 (土) ~ 12/ 25 (木)

8,800 円 (会員価格 8,360 円)

前菜五種盛合せ

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

宮城県 気仙沼名物『ふかひれ』と

山海の幸入り蒸しスープ

金目鯛 湯葉と舞茸のオイスターソース蒸し

ポルチャ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

チャイニーズパフェ

※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。※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。※画像は全てイメージです。

A la carte Menu

期 間：2025 年 12 月 20 日（土）～ 2026 年 1 月 3 日（土）

除外日：2025 年 12 月 26 日（金）～ 12 月 30 日（火）

前菜

桂花苑前菜盛合せ 2,700 円

点心

< 桂花苑点心師の蒸し点心 >

海老蒸し餃子（2 個） 880 円

広東焼売（2 個） 1,000 円

トリュフ香る小籠包（2 個） 1,500 円

一品料理

海老とアスパラガスの『桂花苑』XO 醤春巻（2 個） 1,000 円

蟹肉入りふかひれスープ 1,800 円

海老のチリソース煮 2,200 円

海老とホタテの『伊達の旨塩』強火炒め 2,600 円

ベリーベリー黒酢豚 2,100 円

北京ダック（2 枚） 2,500 円

麺・飯

蟹肉とレタスのチャーハン 1,980 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

デザート

桃饅頭（1 個） 330 円

揚げ胡麻団子（2 個） 550 円

杏仁豆腐 660 円

チャイニーズパフェ 1,800 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。※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。

※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。

スペシャルキッズメニュー

期間：2025年12月20日（土）～2026年1月3日（土）

A

3,850 円

蟹肉入りコーンスープ

カリカリフライドポテト

鶏の唐揚げ

牛肉ハンバーグ トマトソース

海老とイカのサクサク春巻き

海老のマヨネーズ和え 海老煎添え

広東焼売

五目入りチャーハン

桃饅頭

B

5,500 円

前菜三種盛合せ

蟹肉入りふかひれスープ

カリカリフライドポテト

牛肉のグリル トマトソース

海老とイカのサクサク春巻き

海老のマヨネーズ和え 海老煎添え

広東焼売

チャーシューとコーンの汁そば

桃饅頭

※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。
※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