

# 春の味覚と北京ダック食べ比べランチ

## Fair lunch course

2026.3.1 (Sun.) ~ 2026.4.28 (Tue.)



※写真はイメージです

風味繡花碟  
鱈の魚醤漬け入り前菜盛合せ  
Assorted appetizers

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

春彩炒蝦魷  
海老と烏賊 野菜の炒め サクラエビとともに  
Stir fried shrimp, squid and vegetables with Sakura shrimp

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 10,000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.

平日ランチメニュー  
飲茶ランチセット  
Dim sum lunch set



※写真はイメージです

彩三色拼盆  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

是日靚例湯  
料理長おすすめスープ  
Chef's recommended soup

籠仔蒸点心  
蒸し点心四種盛合せ  
Steamed dim sum

脆皮炸双寶  
春巻と野菜の湯葉包み焼き  
Fried spring roll and yuba roll with vegetables

干焼菇蝦仁  
海老と茸のチリソース煮込み  
Braised shrimps and mushrooms with chili sauce

是日香炒飯  
料理長おすすめ炒飯  
Fried rice

杏仁凍豆腐  
フルーツ入り杏仁豆腐  
Almond jelly with fruits

お一人様 Per person 4,200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.

# 平日ランチメニュー

## Weekday lunch menu

### チャイナ御膳

お一人様 Per person 6,300円

三色拼盆  
前菜盛合せ  
Assorted appetizer

脆炸双寶  
揚げ胡麻団子と  
海老揚げ雲吞  
Fried bean jam ball  
and fried won ton with  
shrimps dumpling

黒椒牛肉  
牛肉のガーリック  
バター炒め  
Stir fried beef with  
garlic butter

迷你粽子  
鶏肉入りちまき  
Steamed rice  
dumpling wrapped  
in bamboo leaves

星期甜品  
料理長おすすめ  
デザート  
Chef's recommended  
dessert

什錦時蔬  
温野菜  
Steamed vegetable

姜葱魷魚  
烏賊の湯引き  
葱生姜と香りオイルを  
かけて  
Boiled squid with  
ginger and onion

籠仔点心  
蒸し点心二種  
Steamed dim sum

清炒蝦仁  
海老と野菜の炒め  
Stir fried shrimp and  
vegetable

糖醋肉角  
豚肉の甘酢ソース  
Deep fried pork with  
sweet vinegar sauce



※写真はイメージです

### 選べるランチ

温菜・小鉢・ライス・杏仁豆腐付  
With hot dish, appetizer, rice and almond jelly

温菜1品 One dish 3,900円 温菜2品 Two dishes 4,600円

温菜を下記よりお選びください。  
You may have choose dishes from the below

1. 干焼蝦仁  
海老のチリソース煮込み  
Stir fried shrimps with chili sauce
2. 豆豉牛肉  
牛肉の豆豉炒め  
Stir fried beef with black beans sauce
3. 黒醋梅肉  
黒酢の酢豚  
Deep fried pork with black vinegar sauce
4. 時菜鶏片  
鶏肉と野菜の炒め  
Stir fried chicken and vegetables
5. 魚香茄子  
茄子と豚肉の甘辛炒め  
Stir fried eggplant and pork with sweet chili sauce
6. 蒜茸魷魚  
烏賊のガーリック蒸し 醤油ソース  
Steamed squid and garlic with soy sauce

※追加オーダー Additional menu  
料理長おすすめスープ Chef's soup 400円



※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.

# ウィークエンドランチメニュー

## Weekend lunch menu

### チャイナ御膳

お一人様 Per person 6,300円

三色拼盆  
前菜盛合せ  
Assorted appetizer

脆炸双寶  
揚げ胡麻団子と  
海老揚げ雲吞  
Fried bean jam ball  
and fried won ton with  
shrimps dumpling

黒椒牛肉  
牛肉のガーリック  
バター炒め  
Stir fried beef with  
garlic butter

迷你粽子  
鶏肉入りちまき  
Steamed rice  
dumpling wrapped  
in bamboo leaves

星期甜品  
料理長おすすめ  
デザート  
Chef's recommended  
dessert

什錦時蔬  
温野菜  
Steamed vegetable

姜葱魷魚  
烏賊の湯引き  
葱生姜と香りオイルを  
かけて  
Boiled squid with  
ginger and onion

籠仔点心  
蒸し点心二種  
Steamed dim sum

清炒蝦仁  
海老と野菜の炒め  
Stir fried shrimp and  
vegetable

糖醋肉角  
豚肉の甘酢ソース  
Deep fried pork with  
sweet vinegar sauce



※写真はイメージです

### ごちそうランチ

お一人様 Per person 5,500円

三色式拼盆  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

是日靚例湯  
料理長おすすめスープ  
Soup

什錦咸点心  
点心五種盛合せ  
Steamed and fried dim sum

豉油灼双海  
海老と烏賊の湯引き 醤油ソース  
Boiled shrimp and squid with soy sauce

腰果炒鶏丁  
鶏肉とカシューナッツの炒め  
Stir fried chicken and cashew nuts

是日香炒飯  
料理長おすすめ炒飯  
Fried rice

星期双甜品  
フルーツ入り杏仁豆腐と揚げ胡麻団子  
Almond jelly with fruits and fried bean jam ball



※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.

## ランチコースメニュー

### Lunch course menu



※写真は桂花コース13,000円です

#### 蓮華

RENGE お一人様 Per person 8,000円

廣東花拼盆  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

瑤柱燴双翅  
干し貝柱と海藻麺入りフカヒレスープ  
Shark's fin soup with dried scallops and seaweed

姜葱蒸班魚  
白身魚の葱生姜蒸し  
Steamed white fish with ginger and onion

七彩炒蝦球  
大海老と野菜の炒め  
Stir fried prawns and vegetables

香辣炒和牛  
和牛の辛味炒め  
Stir fried Japanese beef with chili

是日香炒飯  
料理長おすすめ炒飯  
Fried rice

星期美甜品  
デザート  
Dessert

#### 桂花

KEIKA お一人様 Per person 13,000円

風味繡花碟  
前菜盛合せ  
Assorted appetizers

菜胆燴翼翅  
フカヒレの姿煮 野菜添え  
Braised shark's fin with vegetables

掛炉片皮鴨  
北京ダック  
Peking duck

時蔬炒双寶  
大海老と帆立貝の炒め  
Stir fried prawns and scallop

沙爹炒和牛  
和牛のサテソース炒め  
Stir fried Japanese beef with satay sauce

咸菜蟹炒飯  
蟹と高菜の炒飯  
Fried rice with crab meat and Chinese mustard

星期美甜品  
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



春彩蛤湯麺

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.

# アラカルトメニュー

## A la carte menu

### 点心 Dim sum

籠仔小籠包  
ショーロンポー(2個より) . . . . . 1個 450円  
Pork dumpling with soup (From 2 pieces) 1 piece JPY 450  
脆皮炸春卷  
ハルマキ . . . . . 1本 420円  
Fried spring roll 1 piece JPY 420  
広東蒸焼売  
焼売(2個より) . . . . . 1個 400円  
Siu-mai (From 2 pieces) 1 piece JPY 400

筍尖蒸蝦餃  
海老入り蒸し餃子(2個より) . . . . . 1個 400円  
Steamed shrimp dumpling (From 2 pieces) 1 piece JPY 400  
杏仁凍豆腐  
杏仁豆腐 . . . . . 400円(通常800円)  
Cold almond jelly

### 湯麺 Noodle soup

三寶湯麺  
大海老 帆立貝 烏賊入りつゆそば . . . . 3,800円  
Noodle soup with seafood  
叉焼湯麺  
チャーシュー入りつゆそば . . . . . 3,000円  
Noodle soup with barbecued pork  
葱油湯麺  
辛味葱チャーシュー入りつゆそば . . . . 2,900円  
Noodle soup with onion and barbecued pork  
八珍湯麺  
五目入りあんかけつゆそば . . . . . 2,800円  
Noodle soup with chop-suey



※写真はイメージです

### 炒麺 Fried noodles ※下記の炒麺にはスープが付きます。

蝦仁炒麺  
海老入りあんかけ焼きそば . . . . . 2,700円  
Fried noodle with shrimp  
牛絲炒麺  
細切り牛肉のあんかけ焼きそば . . . . . 2,800円  
Fried noodle with beef  
豉油炒麺  
チャーシューと野菜入り焼きそば . . . . 2,600円  
Fried noodle with barbecued pork and vegetables  
八珍炒麺  
五目入りあんかけ焼きそば . . . . . 2,700円  
Fried noodle with chop-suey



※写真はイメージです

### 炒飯・粥 Fried rice・Rice porridge ※下記の炒飯にはスープが付きます。

生菜蟹炒飯  
蟹肉とレタスの炒飯 . . . . . 3,200円  
Fried rice with crab meat and lettuce  
香広東炒飯  
海老とチャーシュー入り炒飯 . . . . . 2,800円  
Fried rice with shrimp and barbecued pork  
波菜貝粥  
帆立貝入りほうれん草粥 . . . . . 2,600円  
Rice porridge with spinach and scallop



※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.

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.