平日限定ランチメニュー

Weekday lunch menu

選べるランチ This month's lunch set menu

温菜1品 One dish 3,795円 温菜2品 Two dishes 4,427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 shirimps with chili sauce
- 2. 白灼魷魚 烏賊の湯引き 醤油ソース Boiled squid with soy sauce
- 3. 黒椒牛肉 牛肉の黒胡椒炒め Stir fried beef with black pepper
- 4. 回鍋肉片 ホイコーロー Stir fried pork and cabbage with miso sauce
- 5. 腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め Sauteed chicken with cashew nuts
- 6. 蟹肉豆腐 蟹肉と豆腐の煮込み Braised tofu with crab meat

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

379円



※写真はイメージです

小鉢・ライス・杏仁豆腐が付きます Appetizer, rice and almond jelly

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。



ウィークエンド限定ランチメニュー

Weekend lunch menu

ごちそうランチ

お一人様 Per person 5,060円

三色繍拼盆 前菜盛合せ Assorted appetizers

是日靚例湯 料理長おすすめスープ Chef's soup

咸点心拼盆 点心五種盛合せ Steamed and Fried dim sum

※下記より1グループにつき2品お選びください

You can choose two dishes per party

- 1. 生汁蝦仁 海老のマヨネーズ和え Stir fried shrimps with mayonnaise sauce
- 2. 干焼蝦仁 海老のチリソース煮込み Stir fried shrimps with chili sauce
- 烏賊の湯引き 醤油ソース Boiled squid with soy sauce
- 4. 炒上素菜 五目野菜の炒め Stir fried vegetables
- 5. 上素豆腐 野菜と揚げ豆腐の煮込み Braised tofu and vegetables
- 6. 蠔油牛肉 牛肉のオイスターソース炒め Stir fried beef with oyster sauce
- 7. 腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め Stir fried chicken with cashew nut
- 8. 古老梅肉 酢豚 Deep fried pork with sweet and sour sauce



※写真はイメージです

是日香炒飯 料理長おすすめ炒飯 Fried rice

精美双甜品

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

楊貴妃ランチプレート

お一人様 Per person 6,325円



※写真はイメージです

廣東式拼盆 前菜盛合せ Assorted appetizers

※下記3品はプレートにて提供

- 1. 什錦燴双翅 五目入りフカヒレスープ Shark's fin soup with five ingredients
- 2. 掛炉片皮鴨 北京ダック Peking duck
- 3. 籠仔蒸点心 蒸し点心三種盛合せ

干燒白蝦仁

海老のチリソース煮込み Stir fried shrimps with chili sauce

是日香炒飯 料理長おすすめ炒飯 Fried rice

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

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。





アラカルトメニュー

A la carte menu

※ランチタイムでは、 下記の炒麺・炒飯にはスープが付きます。 Fried noodle & fried rice include soup ※全ての麺・飯に379円で 杏仁豆腐[通常759円]をご注文いただけます。 Add JPY379 for cold almond jelly with fruit

湯麺 Noodle soup

三寶湯麺
大海老 帆立貝 烏賊入りつゆそば 3,795円
Noodle soup with seafood
叉焼湯麺
チャーシュー入りつゆそば
Noodle soup with barbecued pork
蔥油湯麺
辛味葱チャーシュー入りつゆそば 2,783円
Noodle soup with onion and barbecued pork
八珍湯麺
五目入りあんかけつゆそば2,656円
Noodle soup with chop-suey



※写真はイメージです

炒麺 Fried noodles

点心 Dim sum

蝦仁炒麺 海老入りあんかけ焼きそば
Fried noodle with shrimp 牛絲炒麺
細切り牛肉のあんかけ焼きそば 2,783円
Fried noodle with beef 豉油炒麺
チャーシューと野菜入り焼きそば
八珍炒麺
五目入りあんかけ焼きそば



※写真はイメージです

炒飯·粥 Fried rice·Rice porridge

生 条 蟹 炒 飯 蟹肉とレタスの炒 飯
香広東炒飯 海老とチャーシュー入り炒飯 2,656円 Fried rice with shrimp and barbecued pork
波菜貝粥 帆立貝入りほうれん草粥



※写真はイメージです

籠仔小籠包	
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)

蟹黄蒸焼売 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)

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。



齊藤料理長が贈る絢爛ランチコース

~蟹と京野菜のフェア~



※写真はイメージです

風味繍花碟

前菜盛合せ

Assorted appetizers

蟹粉燴魚翅

ズワイガニと蟹味噌入りフカヒレスープ Shark's fin soup with snow crab meat and crab miso

京田園蔬牛

京野菜と和牛の炒め

Stir fried Kyoto vegetables and Japanese beef

海寶炸双味

揚げ物二種盛合せ

ズワイガニ蟹爪の海老すり身寄せと帆立貝のトースト揚げ Deep fried snow crab claw and shrimp paste and deep fried scallop on toast

または

or

頂上醬蟹腿

ズワイガニのXO醤煮込み

Braised snow crab meat with XO sauce

蟹黄炆粗麺

タラバガニと蟹の卵入り煮込み麺 カルボナーラ仕立て Braised noodle with king crab meat and crab roe

草苺西米露

ベリー入りタピオカココナツミルク Tapioca in coconut milk with berry

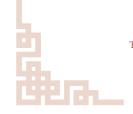
お一人様 Per person 8,855円

**プラス2,530円で「揚げ物二種盛合せ」と「ズワイガニのXO醤煮込み」の2品ともお召し上がり頂けます。 Add JPY\\$2,530 you can eat 2 items

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

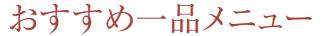
All prices include consumption tax and 15% service charge.

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。









壨

Recommend a la carte menu

蟹甲蔵撈翅

フカヒレとズワイガニ 蟹味噌の甲羅詰め 上湯スープとともに . . 5,060円 Shark's fin, snow crab meat and crab miso with Chinese soup stock





清炒彩時蔬 干し肉と野菜の炒め(小盆) 3,542円 Stir fried dried meat and vegetables

海寶炸双味

揚げ物二種盛合せ

ズワイガニ蟹爪の海老すり身寄せと帆立貝のトースト揚げ...2,530円 Deep fried snow crab claw and shrimp paste and deep fried scallop on toast





草苺西米露

ベリー入りタピオカココナツミルク.....1,265円

Tapioca in coconut milk with berry



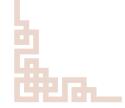


姜汁豆腐花 ジンジャーシロップの杏仁豆腐1,265円 Almond jelly with ginger syrup

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 STATE OF

ランチコースメニュー

Lunch course menu

鈴蘭 SUZURAN



※写真はイメージです

廣東式拼盆 前菜盛合せ Assorted appetizers

芙蓉花魚翅 蟹の卵入りフカヒレスープ Shark's fin soup with crab roe

時蔬煎和牛 和牛と野菜の炒め Stir fried Japanese beef and vegetables

掛炉片皮鴨 北京ダック Peking duck XO醬蝦球 大海老のXO醬炒め Stir fried prawns with XO sauce

菜三文炒飯 鮭入り炒飯 Fried rice with salmon

星期美甜品 デザート Dessert

お一人様 Per person 10,120円

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。







ランチコースメニュー

唧唧

Lunch course menu

蓮華 RENGE

お一人様 Per person 7,590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 12,650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

和牛のサテーソース炒め

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。







冬のアツアツ 土鍋フェア

쀟

Recommend a la carte menu





豉椒牛鍋粑 牛肉とピーマンの黒豆ソースあんかけおこげ......4,554円 Scorched rice with beef, green pepper and black bean sauce





梅菜扣肉保 豚の角煮と梅菜の煮込み4,301円 Braised pork and Chinese mustard





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。

冷盆類 ♥ nm 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 ♣ スープ		1人前
∀Τ΄ .ЬttL + -11+ +774			(per person)
紅焼大排翅	フカヒレの姿煮 Braised shark's fin		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		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

	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
奶油炆鮑片	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醤炒め/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 [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	11,385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 auce	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 \$\Phi\$ 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

麺

	大只	
		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
	◇□ 坐子 → 御飯	
	fy 类 ^{御飯} RICE	1 1 24
		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 Eviad vice with grap most and letture	3,036円

料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。

2,656円

2,024円

干し貝柱入り中華粥

海老と卵のあんかけご飯

Braised shrimp and egg on rice

Rice porridge with dried scallop

滑蛋蝦仁飯

広東瑤柱粥

Fried rice with crab meat and lettuce

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	海老人的蒸し餃子	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)