




焼き物・冷菜

BARBECUED AND COLD APPTIZER

「焼き物」は、広東料理を代表する料理です。桃花林の「焼き物」は厳選した素材を、職人がレストランにて専用の炉を使い、毎日焼き上げています。

焼き物

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish
焼き物盛り合わせ前菜 焼味拼盆 	¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
チャーシュー 明爐叉焼 	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)
広東風 豚肉の釜焼き 明爐焼肉	¥3,100 (¥3,751)	¥4,650 (¥5,626)
鴨の香り焼き 梅肉ソース添え 酸梅脆皮鴨 	¥3,100 (¥3,751)	¥4,650 (¥5,626)

Barbecued Meat

A Selection of Meat Appetizers

Chinese Barbecued Pork

Baked Pork,Contonese style

Roast Duck with Plum Sauce

冷菜

三種前菜盛り合わせ 三色拼盆 	¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)
くらげの冷菜 凉拌海蜇 	¥4,100 (¥4,961)	¥6,150 (¥7,441)
鮑の冷菜 冷鮑魚 	¥5,100 (¥6,171)	¥7,650 (¥9,256)
ピータン 松花皮蛋  	¥1,700 (¥2,057)	¥2,550 (¥3,085)
蒸し鶏の冷し肉 葱ソース 白切油鷄	¥2,600 (¥3,146)	¥3,900 (¥4,719)
蒸し鶏の細切り 胡麻ソース 棒棒童鷄 	¥2,600 (¥3,146)	¥3,900 (¥4,719)
野菜の甘酢漬け 鮮酸素菜	¥1,700 (¥2,057)	¥2,550 (¥3,085)
桃花林アミューズ 福貴小菜 	1人前 Per Person	¥1,100～ (¥1,331～)
桃花林サラダ 桃花林沙律  		¥1,300 (¥1,573)

Cold Appetizer

Three kinds of Apptizers

Chilled Jelly Fish

Chilled Abalone

Preserved Duck's Egg

Cold Steamed Chicken Served
with Green Onion Sauce

Shredded Chicken served with
Sesame Sauce

Sour Vegetable

Amuse-Bouche

TOH-KA-LIN Salad

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。

On each menu item are labeled the Pictogram corresponding to the seven primary allergens.



燕の巣

燕の巣入り澄ましスープ
清湯官燕

1人前 ¥2,400
Per Person (¥2,904)

かに卵入り燕の巣とろみスープ
蟹皇官燕



¥2,400
(¥2,904)

かに肉入り燕の巣澄ましスープ
蟹肉官燕



¥2,300
(¥2,783)

卵白入り燕の巣とろみスープ
鷄茸官燕



¥2,300
(¥2,783)

ふかひれ

ふかひれ姿煮込み (大)
紅焼大鮑翅



2~3人前 ¥23,100~
2~3 Person (¥27,951~)

ふかひれ姿煮込み もやし添え
紅焼大排翅



1人前 ¥9,100
Per Person (¥11,011)

絹笠茸と
ふかひれ姿入り蒸しスープ
竹筴燉排翅

¥7,700
(¥9,317)

かに卵入りふかひれスープ
蟹皇魚翅



¥2,300
(¥2,783)

かに肉入りふかひれスープ
蟹肉魚翅



¥2,200
(¥2,662)

五目入りふかひれスープ
八珍魚翅



¥2,000
(¥2,420)

ふかひれの醤油味スープ
紅焼魚翅



¥2,000
(¥2,420)

鴨

北京ダック
掛爐片皮鴨



1枚 1羽(16枚)
1 Piece Whole
¥1,300 ¥15,600
(¥1,573) (¥18,876)

鴨の香り揚げ
脆皮香酥鴨

半羽 1羽
Half Whole
¥4,100 ¥8,200
(¥4,961) (¥9,922)

鴨の燻製
樟茶大鴨子

¥4,500 ¥9,000
(¥5,445) (¥10,890)

Bird's Nest

Clear Bird's Nest Soup

Bird's Nest and Crab Roe Soup

Bird's Nest and Crabmeat Soup

Bird's Nest and Egg White
Soup

Shark's Fin

Braised Whole Shark's Fin

Braised Whole Shark's Fin with
Bean Sprouts

Double-Boiled Whole Shark's
Fin and Bamboo Pith Soup

Shark's Fin and Crab Roe Soup

Shark's Fin and Crabmeat Soup

Shark's Fin and Chop-Suey
Soup

Shark's Fin Soup in Soy Sauce

Duck

Peking Duck

Crispy Duck

Smoked Duck

料金は、本体価格および(サービス料10%・消費税10%込み価格)を表示しております。
The prices in Bracket include 10% service charge and 10% tax.

あわび・なまこ

鮑、干しなまこ、
鮫のほほ肉の醤油煮込み
紅焼扒三樣



鮑と干しなまこの醤油煮込み
紅焼扒双喜



鮑のオイスターソース煮込み
蠔油鮑魚



鮑のクリーム煮込み
奶油鮑魚



干しなまこの醤油煮込み
紅焼海参



海の幸

魚の切り身 XO醬炒め
XO醬魚塊



魚の切り身 塩炒め(または豆豉炒め)
生炒魚塊(豉汁)



魚の切り身唐揚げ 甘酢かけ
糖醋魚塊



魚の切り身チリソース煮
乾焼魚塊



帆立貝柱の湯引き
白灼扇貝



帆立貝柱のXO醬炒め
XO醬扇貝



帆立貝柱のクリーム煮
奶油扇貝



帆立貝柱のチリソース煮
乾焼扇貝



帆立貝柱の塩炒め(または豆豉炒め)
生炒扇貝(豉汁)



帆立貝柱の衣揚げ
酥炸扇貝



Abalone, Sea Cucumber

小盆 Small Dish
中盆 Medium Dish

¥8,400
(¥10,164)

¥12,600
(¥15,246)

Braised Abalone, Sea cucumber and Shark's Cheek in Soy sauce

¥5,600
(¥6,776)

¥8,400
(¥10,164)

Braised Abalone and Sea Cucumber

¥6,000
(¥7,260)

¥9,000
(¥10,890)

Braised Abalone in Oyster Sauce

¥6,000
(¥7,260)

¥9,000
(¥10,890)

Braised Abalone in Cream Sauce

¥5,100
(¥6,171)

¥7,650
(¥9,257)

Braised Sea Cucumber in Soy Sauce

Seafood

小盆 Small Dish
中盆 Medium Dish

¥3,100
(¥3,751)

¥4,650
(¥5,626)

Sautéed Fish with XO Sauce

¥2,900
(¥3,509)

¥4,350
(¥5,263)

Sautéed Fish (Salt or Black Bean Paste)

¥2,900
(¥3,509)

¥4,350
(¥5,263)

Fried Fish with Sweet and Sour Sauce

¥2,900
(¥3,509)

¥4,350
(¥5,263)

Braised Fish in Chili Sauce

¥3,800
(¥4,598)

¥5,700
(¥6,897)

Boiled Scallops Served with Special Sauce

¥3,800
(¥4,598)

¥5,700
(¥6,897)

Sautéed Scallops with XO Sauce

¥3,800
(¥4,598)

¥5,700
(¥6,897)

Braised Scallops in Cream Sauce

¥3,800
(¥4,598)

¥5,700
(¥6,897)

Braised Scallops in Chili Sauce

¥3,800
(¥4,598)

¥5,700
(¥6,897)

Sautéed Scallops (Salt or Black Bean Paste)

¥3,800
(¥4,598)

¥5,700
(¥6,897)

Deep Fried Scallops

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。
On each menu item are labeled the Pictogram corresponding to the seven primary allergens.



小麦 卵 乳 そば 落花生 えび かに

かに

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish
かに肉と卵白のクリーム炒め 玉乳珊瑚	¥3,100 (¥3,751)	¥4,650 (¥5,627)
かにたま 芙蓉蟹蛋	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)
かに肉と白菜の煮込み 蟹肉白菜	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)
かにの手の揚げもの 百花蟹手	1本 1Piece	¥1,400 (¥1,694)

Crab

Sautéed Crabmeat and Egg White
Egg "Fu-Young"
Braised Crabmeat and Tenjin Cabbage
Deep Fried Stuffed Crab Claw

海老















	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish
有頭海老のニンニク蒸し 蒜蒸明蝦	1尾 1Piece	¥1,500 (¥1,815)
大海老のXO醬炒め XO醬蝦球	¥3,500 (¥4,235)	¥5,250 (¥6,352)
大海老の塩炒め(または豆豉炒め) 生炒蝦球(豉汁)	¥3,300 (¥3,993)	¥4,950 (¥5,989)
大海老のチリソース煮 乾燒蝦球	¥3,300 (¥3,993)	¥4,950 (¥5,989)
大海老のマヨネーズソース 沙律汁蝦球	¥3,300 (¥3,993)	¥4,950 (¥5,989)
大海老の甘酢ソース 糖醋蝦球	¥3,300 (¥3,993)	¥4,950 (¥5,989)
海老のチリソース煮 乾燒蝦仁	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
海老の衣揚げ 甘酢添え 酥炸蝦仁	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)

Prawn, Shrimp


Steamed Prawn in Garlic Sauce
Sautéed Prawn with XO Sauce
Sautéed Prawn (Salt or Black Bean Paste)
Braised Prawn in Chili Sauce
Sautéed Prawn with Mayonnaise Sauce
Sweet and Sour Prawn
Braised Shrimp in Chili Sauce
Fried Shrimp Served with Sweet and Sour Sauce

料金は、本体価格および(サービス料10%・消費税10%込み価格)を表示しております。
The prices in Bracket include 10% service charge and 10% tax.

牛肉

	(80 g)	(120 g)
和牛ロースのステーキ 豆豉ソース 豉汁煎和牛 	¥3,900 (¥4,719)	¥5,850 (¥7,078)
和牛ロースの黒胡椒炒め 黒椒炒和牛 	¥3,900 (¥4,719)	¥5,850 (¥7,078)
和牛フィレ肉の桃花林風ステーキ 金錢牛排胸  	¥6,000 (¥7,260)	¥9,000 (¥10,890)
	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish
牛肉のオイスターソース炒め 蠔油牛肉  	¥3,100 (¥3,751)	¥4,650 (¥5,626)
牛肉と黄ニラの細切り炒め 莖黃牛肉絲  	¥3,300 (¥3,993)	¥4,950 (¥5,989)
牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲  	¥3,100 (¥3,751)	¥4,650 (¥5,626)
牛肉細切りの味噌炒め クレープ包み 醬爆牛肉絲  	¥3,100 (¥3,751)	¥4,650 (¥5,626)
牛フィレ肉のXO醬炒め XO醬牛柳   	¥4,000 (¥4,840)	¥6,000 (¥7,260)

豚肉

豚バラ肉の角煮 はなまき添え 南乳扣肉  	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
豚肉と黄ニラの細切り炒め 莖黃肉絲  	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
豚肉とキャベツの味噌炒め 回鍋肉片 	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
八宝菜 炒上雜碎   	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
酢豚 酥古老肉 	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)
豚ロースの黒酢(鎮江醋)煮込み 香醋肉排 	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
骨付き豚バラ肉の唐揚げ 椒塩排骨 	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)
豚肉と茄子の辛味煮込み 茄子肉片 	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。
On each menu item are labeled the Pictogram corresponding to the seven primary allergens.

Beef

Japanese Beef Steak with Black Bean Paste
Sautéed Japanese Beef with Black Pepper
Fillet of Japanese Beef Steak TOH-KA-LIN Style
Sautéed Beef with Oyster Sauce
Sautéed Shredded Beef and Chinese Leek
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper
Sautéed Shredded Beef Wrapped in Crape
Sautéed Fillet of Beef with XO Sauce

Pork

Braised Pork and Bean Paste
Sautéed Shredded Pork and Chinese Leek
Sautéed Pork and Cabbage
Sautéed Chop-Suey
Sweet and Sour Pork
Braised Pork with Chinese Vinegar
Crispy Spareribs (Small Pieces with Bones)
Braised Pork and Eggplant in Chili Sauce



小麦 卵 乳 そば 落花生 えび かに

鶏肉

鶏肉のクリスピー揚げ
港式脆皮鶏

鶏肉の唐揚げ
炸子鶏球

鶏肉の唐揚げ 香味ソース
油淋鶏腿

鶏肉とカシューナッツの炒め
腰果鶏丁

うずら肉の炒め レタス包み
炒鶴鶉鬆

	半羽 Half	1羽 Whole
	¥4,600 (¥5,566)	¥9,200 (¥11,132)
	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish
	¥2,600 (¥3,146)	¥3,900 (¥4,719)
	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)
	¥2,600 (¥3,146)	¥3,900 (¥4,719)
	¥3,000 (¥3,630)	¥4,500 (¥5,445)



Chicken

Crispy Chicken

Fried Chicken Pieces
(Without Bones)

Fried Chicken with green
Onion and Ginger Sauce

Sautéed Chicken and Cashew
Nuts

Sautéed Quail Meat Wrapped
in Lettuce

豆腐

かに肉と豆腐の煮込み
蟹粉豆腐

海老と豆腐の煮込み
蝦仁豆腐

揚げ豆腐と豚肉の辛味噌煮
家常豆腐

マーボー豆腐
麻婆豆腐

揚げ豆腐と青菜の煮込み
青菜豆腐

揚げ豆腐の海老子煮込み
蝦子豆腐

土鍋入り五目豆腐
砂鍋豆腐

	¥2,700 (¥3,267)	¥4,050 (¥4,900)
	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
	¥2,500 (¥3,025)	¥3,750 (¥4,537)
	¥2,300 (¥2,783)	¥3,450 (¥4,174)
	¥2,400 (¥2,904)	¥3,600 (¥4,356)
	¥2,400 (¥2,904)	¥3,600 (¥4,356)
	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)



Tofu

Braised Tofu and Crabmeat

Braised Tofu and Shrimp

Fried Tofu with Pork in Chilli
Bean Paste

Braised Tofu and Minced Beef
in Chili Sauce










Braised Tofu and Vegetables

Braised Tofu and Prawn Roe













Hot Pot of Tofu, Pork and
Vegetables Chili Taste

料金は、本体価格および(サービス料10%・消費税10%込み価格)を表示しております。
The prices in Bracket include 10% service charge and 10% tax.

野菜

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish
野菜の炒め 鲜炒素菜 	¥2,500 (¥3,025)	¥3,750 (¥4,537)
四種野菜のかに肉あんかけ 蟹肉扒四蔬   	¥2,900 (¥3,509)	¥4,350 (¥5,263)
白菜のクリーム煮 奶油白菜 	¥2,600 (¥3,146)	¥3,900 (¥4,719)
茄子の醤油煮込み 红烧茄子 	¥2,300 (¥2,783)	¥3,450 (¥4,174)
マーボー茄子 麻婆茄子 	¥2,500 (¥3,025)	¥3,750 (¥4,537)
アンチョビとブロッコリーの ニンニク炒め 鲣鱼兰花 	¥2,500 (¥3,025)	¥3,750 (¥4,537)
椎茸とグリーンアスパラガスの衣揚げ 甘酢添え 酥炸双味 	¥2,300 (¥2,783)	¥3,450 (¥4,174)

スープ

	1人前 Per Person
椎茸の蒸しスープ 原盅焗花菇 	¥1,100 (¥1,331)
かに肉入り野菜と玉子のスープ 青菜蛋花汤   	¥1,000 (¥1,210)
野菜のスープ 鲜蔬菜汤 	¥900 (¥1,089)
酸味と辛味のスープ 酸辣汤  	¥900 (¥1,089)
コーンスープ 鸡茸粟米汤  	¥900 (¥1,089)
ワンタンスープ 汤云吞   	¥900 (¥1,089)

Vegetable

Sautéed Vegetables
Braised Crabmeat and Four Kinds of Vegetables
Braised Tenjin Cabbage in Cream Sauce
Braised Eggplant in Soy Sauce
Eggplant and Minced Beef in Chilli Sauce
Sautéed Anchovy and Broccoli with Garlic
Fried Black Mushroom and Green Asparagus Served with Sweet and Sour Sauce

Soup


Black Mushroom Soup
Green Vegetables and Egg Soup with Crabmeat
Vegetable Soup
Hot and Sour Soup
Corn Soup
"Won Ton" Soup

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。
On each menu item are labeled the Pictogram corresponding to the seven primary allergens.



小麦 卵 乳 そば 落花生 えび かに

点心

はるまき 春捲		1本 1 Piece	¥350 (¥423)
ユバ巻き揚げ 炸鮮竹捲		1個 1 Piece	¥330 (¥399)
揚げワンタン 炸雲吞		8個 8 Piece	¥1,050 (¥1,270)
シューマイ 焼売		1個 1 Piece	¥250 (¥302)
海老蒸し餃子 蝦餃			¥250 (¥302)
肉と大根入り蒸し焼き餅 煎蘿蔔糕			¥300 (¥363)
ニラの煎り焼き点心 香煎韭菜餅			¥330 (¥399)
海老、豚肉あんいもの包み揚げ 荔茸香芋角			¥250 (¥302)
かに肉と海老のすり身包み揚げ 胡麻風味 芝麻蟹盒			¥350 (¥423)
海老と鮑入り揚げ餃子 脆炸粉果			¥300 (¥363)
かに肉入り焼き餃子 蟹粉煎餃			¥350 (¥423)
肉入りまんじゅう 滑肉飽			¥400 (¥484)
あん入りまんじゅう 荳沙飽			¥350 (¥423)
はなまき 花捲			¥250 (¥302)

Dim Sum

Spring Roll	
Fried Tofu Sheet Roll	
Fried Won Ton	
Steamed Pork Dumpling	
Steamed Shrimp Dumpling	
Steamed Meat with Turnip Ricecake	
Sautéed Vegetables and Minced Pork	
Fried Potato with Shrimp and Pork	
Fried Minced Crabmeat and Shrimp Sesame Flavor	
Fried Shrimp and Abalone Dumpling	
Pan Fried Crabmeat Dumpling	
Pork Filled Bun	
Sweet Bean Paste Filled Bun	
Steamed Chinese Bread	

料金は、本体価格および(サービス料10%・消費税10%込み価格)を表示しております。
The prices in Bracket include 10% service charge and 10% tax.

つゆそば

チャーシューと葱の細切り入りつゆそば
葱油又焼糸湯麺



¥1,600
(¥1,936)

チャーシュー入りつゆそば
又焼湯麺



¥1,600
(¥1,936)

海の幸入りつゆそば
海鮮湯麺



¥2,200
(¥2,662)

五目入りつゆそば
八珍湯麺



¥1,650
(¥1,996)

野菜入りつゆそば
蔬菜湯麺



¥1,650
(¥1,996)

ワンタン入りつゆそば
雲吞湯麺



¥1,600
(¥1,936)

胡麻味噌風味つゆそば
(タンタンメン)
担々湯麺



¥1,700
(¥2,057)

酸味と辛味のつゆそば
酸辣湯麺



¥1,600
(¥1,936)

焼そば

黄ニラと豚肉細切りあんかけ焼きそば
韭黄肉絲炒麺



¥1,650
(¥1,996)

海の幸入りあんかけ焼そば
海鮮炒麺



¥2,200
(¥2,662)

五目あんかけ焼そば
八珍炒麺



¥1,650
(¥1,996)

野菜あんかけ焼そば
蔬菜炒麺



¥1,650
(¥1,996)

桃花林風しょうゆ焼そば
豉油皇炒麺



¥1,650
(¥1,996)

五目焼ビーフン
八珍炒米粉



¥1,650
(¥1,996)

シンガポール風焼ビーフン カレー風味
星州炒米粉



¥1,650
(¥1,996)

肉味噌あんかけそば
炸醬旁麺



¥1,600
(¥1,936)

Noodle Soup

Noodle Soup with Shredded
"Cha-Shu" and Green Onion

Noodle Soup with "Cha-Shu"

Noodle Soup with Seafood

Noodle Soup Chop-Suey

Noodle Soup with Mixed
Vegetables

Noodle Soup with WonTon

Spicy Sesame Noodle Soup

Hot and Sour Noodle Soup

Fried Noodle

Fried Noodle with Shredded
Pork and Chinese Leek

Fried Noodle with Seafood

Fried Noodle with Chop-Suey

Fried Noodle with Mixed
Vegetables

Fried Noodle with Soy sauce

Sautéed Rice Noodle Chop-Suey

Sautéed Rice Noodle with
Curry Taste

Noodle with Chinese Meat
Sauce

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。
On each menu item are labeled the Pictogram corresponding to the seven primary allergens.



小麦 卵 乳 そば 落花生 えび かに

御飯

かに肉とレタスのチャーハン

蟹肉生菜炒飯



¥2,100
(¥2,541)

福建風あんかけチャーハン

福建炒飯



¥2,200
(¥2,662)

塩漬け魚風味の鶏肉入りチャーハン

鹹魚雞粒炒飯



¥2,100
(¥2,541)

五目チャーハン

八珍炒飯



¥1,600
(¥1,936)

海老入りチャーハン

蝦仁炒飯



¥1,600
(¥1,936)

金華ハムと塩漬け卵入り

スープかけチャーハン

上湯炒飯



1人前
1 Per Person

¥1,200
(¥1,452)

五目あんかけ御飯

八珍燴飯



¥1,650
(¥1,996)

牛肉あんかけ御飯

牛肉燴飯



¥1,600
(¥1,936)

かにたまのせ御飯

天津燴飯



¥1,900
(¥2,299)

海の幸入りおこげ

海鮮鍋粿



小盆
Small Dish

¥5,100
(¥6,171)

中盆
Medeum Dish

¥7,650
(¥9,256)

酸味と辛味入りおこげ

酸辣鍋粿



¥2,700
(¥3,267)

¥4,050
(¥4,900)

Rice

Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

Sautéed Seafood and Vegetable Served on Fried Rice

Fried Rice and Chicken with Salted Fish

Mixed Fried Rice

Fried Rice with Shrimp

Fried Rice with Yunn Nan Ham Pickled Eggs with Special Soup

Sautéed Chop-Suey Served on Steamed Rice

Sautéed Beef Served on Steamed Rice

Egg "Fu-Young" on Stemed Rice

Braised Seafood on Crispy Rice

Hot and Sour Crispy Rice

粥

海の幸入りおかゆ

海鮮粥



1人前
1 Per Person

¥2,100
(¥2,541)

ピータン入りおかゆ

皮蛋粥



¥1,700
(¥2,057)

野菜入りおかゆ

蔬菜粥



¥1,700
(¥2,057)

Rice Porridge

Rice Porridge with Seafood

Rice Porridge with Preserved Duck's Eggs

Rice Porridge with Vegetables

料金は、本体価格および(サービス料10%・消費税10%込み価格)を表示しております。
The prices in Bracket include 10% service charge and 10% tax.

デザート

クリーミー杏仁豆腐 正宗杏仁		1人前 Per Person	¥1,050 (¥1,270)	Creamy Almond Jelly
フルーツ入り杏仁豆腐 鮮果豆腐			¥1,050 (¥1,270)	Almond Jelly and Fruit Cocktail
レモン風味の杏仁豆腐 檸檬豆腐			¥650 (¥786)	Almond Jelly with Lemon
タピオカ入りココナッツミルク 西米奶露			¥750 (¥907)	Tapiocca in Coconut Milk
フルーツと タピオカ入りココナッツミルク 鮮果西米			¥1,050 (¥1,270)	Fruit Cocktail and Tapiocca in Coconut Milk
マンゴープリン 芒果布甸			¥1,050 (¥1,270)	Mango Pudding
胡麻付き揚げ団子 香芝麻球		1個 1 Piece	¥250 (¥302)	Fried Sweet Sesame Dumpling
白玉団子 ココナッツ風味 椰糯米糍			¥250 (¥302)	Coconuts Covered Rice Dumpling
蒸しカステラ(マーラーカオ) 馬拉糕	  		¥250 (¥302)	Steamed Chinese Cake
アイスクリーム または シャーベット 冰淇淋	 	1人前 Per Person	¥650 (¥786)	Ice Cream or Sherbet
いもの飴炊き 拔絲山藥		小盆 Small Dish 中盆 Medeum Dish	¥2,050 (¥2,480) ¥3,075 (¥3,720)	Fried Potato Served with Honey

Desserts

料金は、本体価格および(サービス料10%・消費税10%込み価格)を表示しております。
The prices in Bracket include 10% service charge and 10% tax.
ホテルオークラ福岡では国産米を使用しております。
Hotel Okura Fukuoka uses domestically Produced rice.
食材によるアレルギーのあるお客様は、予め係に申し付けください。
Please ask our staff if you have any food allergic, specific dietary requirements.
厨房でアレルギー品目を含む食材を調理しております。
We cook ingredients including allergic items in same kitchen.