

## 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

- 焼き物盛り合わせ前菜  
焼味拼盒
- チャーシュー  
明爐叉焼
- 広東風 豚肉の釜焼き  
明爐焼肉



小盆  
Small Dish

中盆  
Medeum Dish

¥5,100

¥7,700

¥3,500

¥5,300

¥4,000

¥6,000

### Barbecued Meat

A Selection of Meat Appetizers

Chinese Barbecued Pork

Baked Pork, Cantonese style

### 冷菜

- 三種前菜盛り合わせ  
三色拼盒
- くらげの冷菜  
凉拌海蜇
- 鮑の冷菜  
冷鮑魚
- ピータン  
松花皮蛋
- 蒸し鶏の冷し肉 葱ソース  
白切油鶏
- 蒸し鶏の細切り 胡麻ソース  
棒棒雞
- 野菜の甘酢漬け  
鮮酸素菜
- 桃花林アミューズ  
福貴小菜
- 桃花林サラダ  
桃花林沙律



¥5,100

¥7,700

¥5,200

¥7,800

¥6,500

¥9,800

¥2,200

¥3,300

¥3,300

¥5,000

¥3,300

¥5,000

¥2,200

¥3,300

1人前  
Per Person

¥1,400~

¥1,700

### 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8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 eight primary allergens.



小麦  
Wheat

卵  
Egg

乳  
Milk

そば  
Buckwheat

落花生  
Peanut

えび  
Shrimp

かに  
Crab

くるみ  
Walnut

## 燕の巣

燕の巣入り澄ましスープ  
清湯官燕

1人前  
Per Person ¥3,100

## Bird's Nest

Clear Bird's Nest Soup

かに卵入り燕の巣とろみスープ  
蟹皇官燕



¥3,300 Bird's Nest and Crab Roe Soup

かに肉入り燕の巣澄ましスープ  
蟹肉官燕



¥3,200 Bird's Nest and Crabmeat Soup

## ふかひれ

ふかひれ姿煮込み (大)  
红烧大鮑翅



2~3人前  
2~3 Person ¥41,800~

## Shark's Fin

Braised Whole Shark's Fin

ふかひれ姿煮込み もやし添え  
红烧大排翅



1人前  
Per Person ¥17,800~

Braised Whole Shark's Fin with  
Bean Sprouts

かに卵入りふかひれスープ  
蟹皇魚翅



¥3,300 Shark's Fin and Crab Roe Soup

かに肉入りふかひれスープ  
蟹肉魚翅



¥3,200 Shark's Fin and Crabmeat  
Soup

五目入りふかひれスープ  
八珍魚翅



¥2,700 Shark's Fin and Chop-Suey  
Soup

ふかひれの醤油味スープ  
红烧魚翅



¥2,700 Shark's Fin Soup in Soy Sauce

## 鴨・合鴨

北京ダック  
掛爐片皮鴨



1枚  
1 Piece  
¥1,800

## Duck

Peking Duck

合鴨の香り揚げ  
脆皮香酥鴨

半羽  
Half  
¥6,600

1羽  
Whole  
¥13,200

Crispy Duck

料金は、サービス料15%・消費税10%込み価格を表示しております。  
The prices include 15% service charge and 10% tax.

## あわび・なまこ

## Abalone, Sea Cucumber

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish	
鮑と干しなまこの醤油煮込み 红烧扒双喜 	¥7,600	¥11,400	Braised Abalone and Sea Cucumber
鮑のオイスターソース煮込み 蠔油鲍鱼 	¥7,600	¥11,400	Braised Abalone in Oyster Sauce
鮑のクリーム煮込み 奶油鲍鱼 	¥7,600	¥11,400	Braised Abalone in Cream Sauce
干しなまこの醤油煮込み 红烧海参 	¥7,600	¥11,400	Braised Sea Cucumber in Soy Sauce

## 海の幸




## Seafood

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish	
魚の切り身 XO醬炒め XO醬鱼塊   	¥4,000	¥6,000	Sautéed Fish with XO Sauce
魚の切り身 塩炒め(または豆豉炒め) 生炒鱼塊(豉汁)  	¥3,700	¥5,600	Sautéed Fish (Salt or Black Bean Paste)
魚の切り身唐揚げ 甘酢かけ 糖醋鱼塊 	¥3,700	¥5,600	Fried Fish with Sweet and Sour Sauce
帆立貝柱のXO醬炒め XO醬扇貝  	¥6,400	¥9,600	Sautéed Scallops with XO Sauce
帆立貝柱のクリーム煮 奶油扇貝 	¥6,400	¥9,600	Braised Scallops in Cream Sauce
帆立貝柱の塩炒め(または豆豉炒め) 生炒扇貝(豉汁) 	¥6,400	¥9,600	Sautéed Scallops (Salt or Black Bean Paste)

各メニューに使用している特定原材料8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 eight primary allergens.



## かに

		小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish
かにたま 芙蓉蟹蛋		¥3,500	¥5,300
かに肉と白菜の煮込み 蟹肉白菜		¥3,500	¥5,300
かにの手の揚げもの 百花蟹手		1本 1Piece	¥1,800

## Crab

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	¥1,900
大海老のXO醬炒め XO醬蝦球		¥4,500	¥6,800
大海老の塩炒め(または豆豉炒め) 生炒蝦球(豉汁)		¥4,200	¥6,300
大海老のチリソース煮 乾燒蝦球		¥4,200	¥6,300
大海老のマヨネーズソース 沙律汁蝦球		¥4,200	¥6,300
大海老の甘酢ソース 糖醋蝦球		¥4,200	¥6,300
海老のチリソース煮 乾燒蝦仁		¥3,700	¥5,600

## 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

料金は、サービス料15%・消費税10%込み価格を表示しております。  
The prices include 15% 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 	¥5,000	¥7,500	Japanese Beef Steak with Black Bean Paste
和牛ロースの黒胡椒炒め 黒椒炒和牛 	¥5,000	¥7,500	Sautéed Japanese Beef with Black Pepper
和牛フィレ肉の桃花林風ステーキ 金錢牛排  	¥7,600	¥11,400	Fillet of Japanese Beef Steak TOH-KA-LIN Style

小盆 Small Dish      中盆 Medium Dish

牛肉のオイスターソース炒め 蠔油牛肉  	¥4,000	¥6,000	Sautéed Beef with Oyster Sauce
牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲  	¥4,000	¥6,000	Sautéed Shredded Beef and Green Pepper
牛フィレ肉のXO醬炒め XO醬牛柳   	¥5,100	¥7,700	Sautéed Fillet of Beef with XO Sauce

## 豚肉

豚バラ肉の角煮 はなまき添え 南乳扣肉  	¥3,700	¥5,600	Braised Pork and Bean Paste
豚肉と黄ニラの細切り炒め 薑黃肉絲  	¥3,700	¥5,600	Sautéed Shredded Pork and Chinese Leek
豚肉とキャベツの味噌炒め 回鍋肉片 	¥3,700	¥5,600	Sautéed Pork and Cabbage
八宝菜 炒上籮碎   	¥3,700	¥5,600	Sautéed Chop-Suey
酢豚 酥古老肉 	¥3,500	¥5,300	Sweet and Sour Pork
骨付き豚バラ肉の唐揚げ 椒塩排骨 	¥3,500	¥5,300	Crispy Spareribs (Small Pieces with Bones)

## 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 Green Pepper

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

Crispy Spareribs (Small Pieces with Bones)

各メニューに使用している特定原材料8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 eight primary allergens.







## 鶏肉

	半羽 Half	1羽 Whole	
鶏肉のクリスピー揚げ <要予約> 港式脆皮鶏	¥5,900	¥11,800	Crispy Chicken
	小盆 Small Dish	中盆 Medium Dish	
鶏肉の唐揚げ 炸子鶏球 	¥3,300	¥5,000	Fried Chicken Pieces (Without Bones)
鶏肉の唐揚げ 香味ソース 油淋鶏腿  	¥3,500	¥5,300	Fried Chicken with green Onion and Ginger Sauce
鶏肉とカシューナッツの炒め 腰果鶏丁  	¥3,300	¥5,000	Sautéed Chicken and Cashew Nuts

## Chicken

## 豆腐

かに肉と豆腐の煮込み 蟹粉豆腐  	¥3,500	¥5,300	Braised Tofu and Crabmeat
マーボー豆腐 麻婆豆腐 	¥3,000	¥4,500	Braised Tofu and Minced Beef in Chili Sauce
揚げ豆腐と青菜の煮込み 青菜豆腐 	¥3,100	¥4,700	Braised Tofu and Vegetables

## Tofu





料金は、サービス料15%・消費税10%込み価格を表示しております。  
The prices include 15% service charge and 10% tax.

## 野菜

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish	
野菜の炒め 鲜炒素菜 	¥3,200	¥4,800	Sautéed Vegetables
白菜のクリーム煮 奶油白菜 	¥3,300	¥5,000	Braised Tenjin Cabbage in Cream Sauce
茄子の醤油煮込み 红烧茄子 	¥3,000	¥4,500	Braised Eggplant in Soy Sauce
アンチョビとブロッコリーのニンニク炒め 鲣鱼兰花 	¥3,200	¥4,800	Sautéed Anchovy and Broccoli with Garlic

## Vegetable

## スープ

	1人前 Per Person	
椎茸の蒸しスープ 原盅焗花菇 	¥1,400	Black Mushroom Soup
かに肉入り野菜と玉子のスープ 青菜蛋花汤   	¥1,300	Green Vegetables and Egg Soup with Crabmeat
酸味と辛味のスープ 酸辣汤  	¥1,200	Hot and Sour Soup
コーンスープ 鸡茸粟米汤  	¥1,200	Corn Soup
ワンタンスープ 汤云吞   	¥1,200	"Won Ton" Soup

## Soup

各メニューに使用している特定原材料8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 eight primary allergens.



## 点心

はるまき 春捲		1本 1 Piece	¥450	Spring Roll
ユバ巻き揚げ 炸鮮竹捲		1個 1 Piece	¥420	Fried Tofu Sheet Roll
揚げワンタン 炸雲吞		8個 8 Piece	¥1,400	Fried Won Ton
シューマイ 焼売		1個 1 Piece	¥320	Steamed Pork Dumpling
海老蒸し餃子 蝦餃			¥320	Steamed Shrimp Dumpling
肉と大根入り蒸し焼き餅 煎蘿蔔糕			¥380	Steamed Meat with Turnip Ricecake
ニラの煎り焼き点心 香煎韭菜餅			¥420	Sautéed Vegetables and Minced Pork
海老、豚肉あんいもの包み揚げ 荔茸香芋角			¥320	Fried Potato with Shrimp and Pork
かに肉と海老のすり身包み揚げ 胡麻風味 芝麻蟹盒			¥450	Fried Minced Crabmeat and Shrimp Sesame Flavor
海老と鮑入り揚げ餃子 脆炸粉菓			¥380	Fried Shrimp and Abalone Dumpling
かに肉入り焼き餃子 蟹粉煎餃			¥450	Pan Fried Crabmeat Dumpling
肉入りまんじゅう 滑肉飽			¥510	Pork Filled Bun
あん入りまんじゅう 荳沙飽			¥450	Sweet Bean Paste Filled Bun
はなまき 花捲			¥320	Steamed Chinese Bread

## Dim Sum

料金は、サービス料15%・消費税10%込み価格を表示しております。  
The prices include 15% 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



¥2,300

海の幸入りつゆそば  
海鮮湯麺



¥3,200

五目入りつゆそば  
八珍湯麺



¥2,500

野菜入りつゆそば  
蔬菜湯麺



¥2,500

ワンタン入りつゆそば  
雲吞湯麺



¥2,300

胡麻味噌風味つゆそば  
(タンタンメン)  
担々湯麺



¥2,500

酸味と辛味のつゆそば  
酸辣湯麺



¥2,300

## Noodle Soup

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

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

## 焼そば

黄ニラと豚肉細切りあんかけ焼きそば  
韭黄肉絲炒麵



¥2,500

海の幸入りあんかけ焼そば  
海鮮炒麵



¥3,200

五目あんかけ焼そば  
八珍炒麵



¥2,500

野菜あんかけ焼そば  
蔬菜炒麵



¥2,500

桃花林風しょうゆ焼そば  
豉油皇炒麵



¥2,400

五目焼ビーフン  
八珍炒米粉



¥2,400

## 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

各メニューに使用している特定原材料8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 eight primary allergens.



小麦  
Wheat

卵  
Egg

乳  
Milk

そば  
Buckwheat

落花生  
Peanut

えび  
Shrimp

かに  
Crab

くるみ  
Walnut

## 御飯

かに肉とレタスのチャーハン  
蟹肉生菜炒飯



¥3,000

Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

福建風あんかけチャーハン  
福建炒飯



¥3,200

Sautéed Seafood and Vegetable Served on Fried Rice

五目チャーハン  
八珍炒飯



¥2,300

Mixed Fried Rice

海老入りチャーハン  
蝦仁炒飯



¥2,300

Fried Rice with Shrimp

五目あんかけ御飯  
八珍燴飯



¥2,500

Sautéed Chop-Suey Served on Steamed Rice

かにたまのせ御飯  
天津燴飯



¥2,700

Egg "Fu-Young" on Stemed Rice

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

¥1,800

Fried Rice with Yunn Nan Ham Pickled Eggs with Special Soup

小盆  
Small Dish

中盆  
Medeum Dish

海の幸入りおこげ  
海鮮鍋粿



¥6,800

¥10,100

Braised Seafood on Crispy Rice

酸味と辛味入りおこげ  
酸辣鍋粿



¥3,700

¥5,600

Hot and Sour Crispy Rice

## 粥

海の幸入りおかゆ  
海鮮粥



1人前  
1 Per Person

¥3,000

Rice Porridge with Seafood

ピータン入りおかゆ  
皮蛋粥



¥2,500

Rice Porridge with Preserved Duck's Eggs

野菜入りおかゆ  
蔬菜粥



¥2,500

Rice Porridge with Vegetables

## Rice Porridge

料金は、サービス料15%・消費税10%込み価格を表示しております。  
The prices include 15% 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

¥1,400

Creamy Almond Jelly

フルーツ入り杏仁豆腐  
鮮果豆腐



¥1,400

Almond Jelly and Fruit  
Cocktail

レモン風味の杏仁豆腐  
檸檬豆腐



¥830

Almond Jelly with Lemon

タピオカ入りココナッツミルク  
西米奶露



¥950

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



¥1,400

Fruit Cocktail and Tapiocca  
in Coconut Milk

マンゴープリン  
芒果布甸



¥1,400

Mango Pudding

胡麻付き揚げ団子  
香芝麻球



1個  
1 Piece

¥320

Fried Sweet Sesame Dumpling

白玉団子 ココナッツ風味  
椰糯米糍

¥320

Coconuts Covered Rice  
Dumpling

蒸しカステラ(マーラーカオ)  
馬拉糕



¥320

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

¥830

Ice Cream or Sherbet

いもの飴炊き  
拔絲山藥



小盆  
Small Dish  
¥2,600

中盆  
Medeum Dish  
¥3,900

Fried Potato Served with  
Honey

料金は、サービス料15%・消費税10%込み価格を表示しております。

The prices include 15% service charge and 10% tax.

国産米を使用しております。

Our restaurant 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。