

## 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

### Barbecued Meat

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish	
焼き物盛り合わせ前菜 焼味拼盒	¥5,100	¥7,700	A Selection of Meat Appetizers
チャーシュー 明爐叉焼	¥3,500	¥5,300	Chinese Barbecued Pork
広東風 豚肉の釜焼き 明爐焼肉	¥4,000	¥6,000	Baked Pork,Cantonese style

### 冷菜

### Cold Appetizer

三種前菜盛り合わせ 三色拼盒	¥5,100	¥7,700	Three kinds of Apptizers
くらげの冷菜 凉拌海蜇	¥5,200	¥7,800	Chilled Jelly Fish
鮑の冷菜 冷鲍鱼	¥6,500	¥9,800	Chilled Abalone
ピータン 松花皮蛋	¥2,200	¥3,300	Preserved Duck's Egg
蒸し鶏の冷し肉 葱ソース 白切油鷄	¥3,300	¥5,000	Cold Steamed Chicken Served with Green Onion Sauce
蒸し鶏の細切り 胡麻ソース 棒棒童鷄	¥3,300	¥5,000	Shredded Chicken served with Sesame Sauce
野菜の甘酢漬け 鲜酸素菜	¥2,200	¥3,300	Sour Vegetable
桃花林アミューズ 福貴小菜	1人前 Per Person	¥1,400～	Amuse-Bouche
桃花林サラダ 桃花林沙律		¥1,700	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.



## 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)  
红烧大鲍翅



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  
蟹皇鱼翅



¥3,300

Shark's Fin and Crab Roe Soup

かに肉入りふかひれスープ  
蟹肉鱼翅



¥3,200

Shark's Fin and Crabmeat  
Soup

五目入りふかひれスープ  
八珍鱼翅



¥2,700

Shark's Fin and Chop-Suey  
Soup

ふかひれの醤油味スープ  
红烧鱼翅



¥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  
¥2,500

## 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 蠔油鮑魚 	¥7,600	¥11,400	Braised Abalone in Oyster Sauce
鮑のクリーム煮込み 奶油鮑魚 	¥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 醬魚塊   	¥4,000	¥6,000	Sautéed Fish with XO Sauce
魚の切り身 塩炒め(または豆豉炒め) 生炒魚塊(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 糖醋魚塊 	¥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	Egg "Fu-Young"
かに肉と白菜の煮込み 蟹肉白菜		¥3,500	¥5,300	Braised Crabmeat and Tenjin Cabbage
かにの手の揚げもの 百花蟹手		1本 1Piece	¥1,800	Deep Fried Stuffed Crab Claw

## Crab












## 海老

有頭海老のニンニク蒸し 蒜蒸明蝦		1尾 1Piece	¥1,900	Steamed Prawn in Garlic Sauce		
大海老のXO醬炒め XO醬蝦球		小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish	¥4,500	¥6,800	Sautéed Prawn with XO Sauce
大海老の塩炒め(または豆豉炒め) 生炒蝦球(豉汁)		¥4,200	¥6,300	Sautéed Prawn (Salt or Black Bean Paste)		
大海老のチリソース煮 乾焼蝦球		¥4,200	¥6,300	Braised Prawn in Chili Sauce		
大海老のマヨネーズソース 沙律汁蝦球		¥4,200	¥6,300	Sautéed Prawn with Mayonnaise Sauce		
大海老の甘酢ソース 糖醋蝦球		¥4,200	¥6,300	Sweet and Sour Prawn		
海老のチリソース煮 乾焼蝦仁		¥3,700	¥5,600	Braised Shrimp in Chili Sauce		

## Prawn, Shrimp

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
和牛ロースの黒胡椒炒め 黒椒炒和牛 	¥5,000	¥7,500
和牛フィレ肉の桃花林風ステーキ 金錢牛排刷  	¥7,600	¥11,400
	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  	¥4,000	¥6,000
牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲  	¥4,000	¥6,000
牛フィレ肉のXO醬炒め XO醬牛柳   	¥5,100	¥7,700

## 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

## 豚肉

豚バラ肉の角煮 はなまき添え 南乳扣肉  	¥3,700	¥5,600
豚肉と黄ニラの細切り炒め 韭黃肉絲  	¥3,700	¥5,600
豚肉とキャベツの味噌炒め 回鍋肉片 	¥3,700	¥5,600
八宝菜 炒上雜碎   	¥3,700	¥5,600
酢豚 酥古老肉 	¥3,500	¥5,300
骨付き豚バラ肉の唐揚げ 椒塩排骨 	¥3,500	¥5,300

## 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

鶏肉のクリスピー揚げ <要予約>  
港式脆皮鶏

半羽  
Half

¥5,900

1羽  
Whole

¥11,800

## Chicken

Crispy Chicken

小盆  
Small Dish

¥3,300

中盆  
Medeum Dish

¥5,000

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



Fried Chicken Pieces  
(Without Bones)

Fried Chicken with green  
Onion and Ginger Sauce

Sautéed Chicken and Cashew  
Nuts

## 豆腐

かに肉と豆腐の煮込み  
蟹粉豆腐



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



¥3,500

¥5,300

Braised Tofu and Crabmeat

¥3,000

¥4,500

Braised Tofu and Minced Beef  
in Chili Sauce

¥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

## Vegetable

	小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish	
野菜の炒め 鮮炒素菜 	¥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 鹹魚蘭花	¥3,200	¥4,800	Sautéed Anchovy and Broccoli with Garlic

## スープ

## Soup

	1人前 Per Person	
椎茸の蒸しスープ 原盅燉花菇 	¥1,400	Black Mushroom Soup
かに肉入り野菜と玉子のスープ 青菜蛋花湯   	¥1,300	Green Vegetables and Egg Soup with Crabmeat
酸味と辛味のスープ 酸辣湯  	¥1,200	Hot and Sour Soup
コーンスープ 鷄茸粟米湯  	¥1,200	Corn Soup
ワンタンスープ 湯雲吞   	¥1,200	"Won Ton" 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

ユバ巻き揚げ  
炸鮮竹捲



1個  
1 Piece

¥420

揚げワンタン  
炸雲吞



8個  
8 Piece

¥1,400

シューマイ  
焼売



1個  
1 Piece

¥320

海老蒸し餃子  
蝦餃



¥320

肉と大根入り蒸し焼き餅  
煎蘿蔔糕



¥380

ニラの煎り焼き点心  
香煎韭菜餅



¥420

海老、豚肉あん いもの包み揚げ  
荔茸香芋角



¥320

かに肉と海老のすり身包み揚げ  
胡麻風味  
芝麻蟹盆



¥450

海老と鮑入り揚げ餃子  
脆炸粉菓



¥380

かに肉入り焼き餃子  
蟹粉煎餃



¥450

肉入りまんじゅう  
滑肉飽



¥510

あん入りまんじゅう  
荳沙飽



¥450

はなまき  
花捲



¥320

## 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、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.



## 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		
フルーツ入り杏仁豆腐 鮮果豆腐			¥1,400		
レモン風味の杏仁豆腐 檸檬豆腐			¥830		
タピオカ入りココナッツミルク 西米奶露			¥950		
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		
マンゴープリン 芒果布甸			¥1,400		
胡麻付き揚げ団子 香芝麻球		1個 1 Piece	¥320		
白玉団子 ココナッツ風味 椰糯米糍			¥320		
蒸しカステラ(マーラーカオ) 馬拉糕	  		¥320		
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		
いもの飴炊き 拔絲山藥		小盆 Small Dish	¥2,600	中盆 Medium Dish	¥3,900

## Desserts

					Creamy Almond Jelly
					Almond Jelly and Fruit Cocktail
					Almond Jelly with Lemon
					Tapiocca in Coconut Milk
					Fruit Cocktail and Tapiocca in Coconut Milk
					Mango Pudding
					Fried Sweet Sesame Dumpling
					Coconuts Covered Rice Dumpling
					Steamed Chinese Cake
					Ice Cream or Sherbet
					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。

We cook ingredients including allergic items in same kitchen.  
仕入れの状況により、メニューが変更になる場合がございます。  
The menu may change depending on the purchase situation.