

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 焼味拼盆		¥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 三色拼盆		¥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 白切油鶏		¥3,300	¥5,000	Cold Steamed Chicken Served with Green Onion Sauce
蒸し鶏の細切り 胡麻ソース 棒棒薑鶏		¥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)
红烧大鮑翅



約250g
¥39,000
(2~3人前)

約500g
¥78,000
(4~5人前)

Braised Whole Shark's Fin

ふかひれ姿煮込み もやし添え
红烧大排翅



約50g
¥7,800
(1人前)

約110g
¥17,200
(1人前)

Braised Whole Shark's Fin with Bean Sprouts

かに卵入りふかひれスープ
蟹皇魚翅



1人前
Per Person

¥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
¥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	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
		小盆 Small Dish	中盆 Medeum Dish	
大海老のXO醬炒め XO醬蝦球	  	¥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  	¥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

	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 Medeum 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 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

Vegetable

スープ

		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

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

芝麻蟹盒



¥450

海老と鮑入り揚げ餃子
脆炸粉果



¥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
葱油叉焼絲湯麵



¥2,300

海の幸入りつゆそば
海鮮湯麵



¥3,200

五目入りつゆそば
八珍湯麵



¥2,500

野菜入りつゆそば
蔬菜湯麵



¥2,500

ワンタン入りつゆそば
雲吞湯麵



¥2,300

胡麻味噌風味つゆそば
(タンタンメン)
担々湯麵



¥2,500

酸味と辛味のつゆそば
酸辣湯麵



¥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

福建風あんかけチャーハン

福建炒飯



¥3,200

五目チャーハン

八珍炒飯



¥2,300

海老入りチャーハン

蝦仁炒飯



¥2,300

五目あんかけ御飯

八珍燴飯



¥2,500

かにたまのせ御飯

天津燴飯



¥2,700

金華ハムと塩漬け玉子入り

スープかけチャーハン

上湯炒飯



1人前
1 Per Person

¥1,800

Rice

Fried Rice with Crabmeat and Lettuce

Sautéed Seafood and Vegetable Served on Fried Rice

Mixed Fried Rice

Fried Rice with Shrimp

Sautéed Chop-Suey Served on Steamed Rice

Egg "Fu-Young" on Stemmed Rice

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

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
Medeum 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.

当レストラン厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を扱っております。

調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。

Our restaurant kitchen handles ingredients that contain allergens that are not listed on the label.

Although cooking utensils and tableware are thoroughly washed, they are not dedicated to this purpose.

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.