

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 Medium 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 涼拌海蜇 	¥5,200	¥7,800	Chilled Jelly Fish
鮑の冷菜 冷鮑魚 	¥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 棒棒童鶏  	¥3,300	¥5,000	Shredded Chicken served with Sesame Sauce
野菜の甘酢漬け 鮮酸素菜	¥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9品目をアイコンで表示しております。

Each menu item is labeled with pictograms corresponding to the nine primary allergens.



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nut

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

かに卵入り燕の巣とろみスープ
蟹皇官燕



¥ 3,300

かに肉入り燕の巣澄ましスープ
蟹肉官燕



¥ 3,200

Bird's Nest

Clear Bird's Nest Soup

Bird's Nest and Crab Roe
Soup

Bird's Nest and Crabmeat
Soup

ふかひれ

ふかひれ姿煮込み（大）
紅焼大鮑翅



約 250g
¥ 39,000

(2〜3 人前)

約 500g
¥ 78,000

(4〜5 人前)

ふかひれ姿煮込み もやし添え
紅焼大鮑翅



約 50g
¥ 7,800

約 110g
¥ 17,200

Braised Whole Shark's Fin

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
紅焼魚翅



¥ 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

合鴨の香り揚げ
脆皮香酥鴨

半羽
Half
¥ 6,600

1 羽
Whole
¥ 13,200

Duck

Peking Duck

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 Medium	
鮑と干しなまこの醤油煮込み 紅焼扒双喜 	¥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 紅焼海参 	¥7,600	¥11,400	Braised Sea Cucumber in Soy Sauce

海の幸

Seafood

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9品目をアイコンで表示しております。

Each menu item is labeled with pictograms corresponding to the nine primary allergens.



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nut

かに

	小盆 Small Dish	中盆 Medium 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	¥1,180 1Piece	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 ¥4,500	中盆 Medim Dish ¥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	¥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

和牛ロースのステーキ 豆豉ソース
豉汁煎和牛



(80 g)
¥5,000

(120 g)
¥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
金銭牛排脷



¥7,600

¥11,400

Fillet of Japanese Beef Steak
TOH-KA-LIN Style

小盆

中盆

Small Dish

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
With Chinese Bread

豚肉と黄ニラの細切り炒め
韭黃肉絲



¥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
炒上雜碎



¥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)

Pork

各メニューに使用している特定原材料9品目を
アイコンで表示しております。

Each menu item is labeled with pictograms
corresponding to the nine primary allergens.



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nut

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

野菜の炒め
鮮炒素菜



白菜のクリーム煮
奶油白菜



茄子の醤油煮込み
紅焼茄子



アンチョビとブロッコリーの
ニンニク炒め
鹹魚蘭花

小盆
Small Dish
¥3,200

中盆
Medium Dish
¥4,800

Sautéed Vegetables

¥3,300

¥5,000

Braised Tenjin Cabbage in
Cream Sauce

¥3,000

¥4,500

Braised Eggplant in Soy Sauce

¥3,200

¥4,800

Sautéed Anchovy and Broccoli
with Garlic

スープ

椎茸の蒸しスープ
原盅燉花菇



1 人前
1Per Person

¥1,400

Steamed 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
鶏茸粟米湯



¥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9品目を
アイコンで表示しております。

Each menu item is labeled with pictograms
corresponding to the nine primary allergens.



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nut

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

焼そば

黄ニラと豚肉細切りあんかけ焼そば
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

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

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9品目を
アイコンで表示しております。

Each menu item is labeled with pictograms
corresponding to the nine primary allergens.



えび
Shrimp



かに
Crab



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



卵
Egg



乳
Milk



落花生
Peanut



くるみ
Walnut



カシューナッツ
Cashew nut

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

金華ハムと塩漬け玉子入り
スープかけチャーハン
上湯炒飯



1 人前
Per Person

¥1,800

Fried Rice with Yunn Nan Ham
Pickled Eggs with Special Soup

海の幸入りおこげ
海鮮鍋粿



小盆
Small Dish
¥6,800

中盆
Medium Dish
¥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
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

小盆

中盆

Small Dish
¥2,600

Medium Dish
¥3,900

いもの飴炊き
拔絲山藥 

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。