

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

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)
紅焼大鮑翅



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
紅焼大鮑翅



約 50g
¥7,800

約 110g
¥17,200

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

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

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 紅焼海參 	¥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

かにたま

芙蓉蟹蛋



かに肉と白菜の煮込み

蟹肉白菜



かにの手の揚げもの

百花蟹手



海老

有頭海老のニンニク蒸し

蒜蒸明蝦



大海老のXO醬炒め

XO醬蝦球



大海老の塩炒め (または豆豉炒め)

生炒蝦球(豉汁)



大海老のチリソース煮

乾焼蝦球



大海老のマヨネーズソース

沙律汁蝦



大海老の甘酢ソース

糖醋蝦球



海老のチリソース煮

乾焼蝦仁



Crab

小盆
Small Dish

中盆
Medium Dish

¥3,500

¥5,300

Egg "Fu-Young"

¥3,500

¥5,300

Braised Crabmeat and Tenjin Cabbage

1 本

¥1,180
1Piece

Deep Fried Stuffed Crab Claw

Prawn, Shrimp

1 尾
1Piece

¥1,900

Steamed Prawn in Garlic Sauce

小盆
Small Dish

中盆
Medim Dish

¥4,500

¥6,800

Sautéed Prawn with XO Sauce

¥4,200

¥6,300

Sautéed Prawn
(Salt or Black Bean Paste)

¥4,200

¥6,300

Braised Prawn in Chili Sauce

¥4,200

¥6,300

Sautéed Prawn with
Mayonnaise Sauce

¥4,200

¥6,300

Sweet and Sour Prawn

¥3,700

¥5,600

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 金銭牛排脷  	¥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

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	Braised Pork and Bean Paste With Chinese Bread
豚肉と黄ニラの細切り炒め 韭黄肉絲  	¥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

Braised Pork and Bean Paste With Chinese Bread
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
うずら肉の炒め レタス包み 炒鶴鶉鬆	¥4,000	¥6,000	Sautéed Quail Meat Wrapped in Lettuce

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 ¥3,200	中盆 Medium Dish ¥4,800	
野菜の炒め 鮮炒素菜 			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 紅焼茄子 	¥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

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 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

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

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

Desserts

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、表示に無いアレルゲン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ないです。

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。