平日限定！
Weekdays Only!

7月1日(火)～7月31日(木)

桃花林セレクトランチ
Lunch Set

お一人様 *Per person*
¥4,500

イメージ写真

菜 譜

三種前菜盛り合わせ
Three kinds of Cold Dish

蓴菜と干し貝柱のとろみスープ
Water Shield and Dried Scallop Soup

烏賊の香り揚げ スパイシーパウダーかけ
Deep Fried Squid with Spicy Powder

下記よりお好みの料理を一品お選びください
Please choose one dish of your choice

- 夏野菜と大海老の塩炒め
  Sauteed Prawns and Seasonal Vegetables
- 茄子と牛肉の醤油煮込み
  Braised Eggplant and Beef in Soy sauce
- 揚げ鶏の XO 醤炒め
  Fried Chicken with XO Sauce
- 四川風麻婆豆腐
  Braised Tofu with Minced Meat and Chilli Sauce Sichuan Style

玉子と葱入り炒飯 または サラダ冷麺
Fried Rice with Egg and Leek or Salad Cold Noodles

夏のデザート
Seasonal Dessert

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
*The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※国産米を使用しております。*We use domestic rice. ※税・サービス料込 *Tax and service charge included

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*
小麦 Wheat / 卵 Egg / 乳 Dairy Products / えび Shrimp / かに Crab / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

水晶 SUISHOU

お一人様 ¥5,500 ※税・サービス料込

三色拼盆	三種の前菜盛り合わせ	*Three Kinds of Appetizers*
蓯瑤柱羹	干し貝柱と黄ニラのスープ	*Dried Scallops and Yellow Chive Soup*
煎蘿蔔糕	豚肉と大根入り蒸し焼餅	*Steamed Dumpling with Minced Pork & Japanese Radish*
碧绿双柳	牛肉と鶏肉の野菜炒め	*Sauteed Beef Chicken and Vegetables*
乾烧蝦仁	海老のチリソース煮	*Braised Shrimps with Chilli Sauce*
咸叉炒飯	高菜とチャーシュー入り炒飯	*Fried Rice with Leaf mustard and Cha-Shu*
杏仁豆腐	杏仁豆腐	*Cold Almond Jelly*

紅玉 KOGYOKU

お一人様 ¥7,700 ※税・サービス料込

四色拼盆	四種の前菜盛り合わせ	*Four Kinds of Appetizers*
腐皮魚翅	湯葉とふかひれスープ	*Shark's Fin with Yuba Soup*
飲茶双点	飲茶二種盛り合わせ	*2 Kinds of Steamed Foods*
時菜帯子	貝柱と野菜の塩炒め	*Sauteed Scallops and Vegetables*
鴛鴦蝦球	大海老チリソースとマヨネーズソース炒め	*Braised Prawns with Chilli Sauce &Mayonnaise Sauce*
牛絲炒麺	牛肉細切り焼きそば	*Fried Noodles with Shredded Beef*
正宗杏仁	なめらかで濃厚な杏仁豆腐	*Cold Almond Jelly Rich and Smooth*
点心	一口菓子	*Chinese Pastry*

※「ふかひれスープ」を「ふかひれの姿煮込み」に変更の場合 ＋¥6,500
** If you change "Shark's Fin Soup" to "Braised Shark's Fin(whole)", an additional fee 6,500 yen will be charged.*

龍珠 RYUJYU

お一人様 ¥16,500 ※税・サービス料込

七彩拼盆	七種の前菜盛り合わせ	*Seven Kinds of Appetizers*
紅烧挑翅	ふかひれの姿煮込み	*Braised Shark's Fin(Whole) Soup*
金陵片鴨	北京ダック	*PEKING Duck*
時菜海鮮	海の幸 塩炒め	*Sauteed Seafoods*
鴛鴦龍球	伊勢海老の二種盛り合わせ	*Braised Lobster with 2Kinds of Sauce*
蟹肉叉烧劣麺	蟹肉と焼き豚の煮込みそば	*Stewed Noodles with Crab Meat and Cha-Shu*
点心師甜品	点心師お任せデザート	*Chef's Recommend Dessert*

※お二人様より承ります。*We accept a minimum of two persons.* ※国産米を使用いたしております。*We use domestic rice.*
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。
The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.

金華 KINKA

お一人様 ¥12,100 ※税・サービス料込

蟹の卵入りふかひれスープ

菜譜

五種の前菜盛り合わせ
Five Kinds of Appetizers

蟹の卵入りふかひれスープ
Shark's Fin with Crab Roe Soup

帆立貝の海老すり身揚げ
Deep Fried Scallop and Minced Shrimp

白身魚のXO醤蒸し
Steamed Fish with XO Sauce

和牛の甘酢炒め
Sauteed Japanese Beef with Sweet and Sour Sauce

海老入り炒飯
Fried Rice with Shrimps

マンゴープリン
Mango Pudding

一口菓子
Chinese Pastry

※「ふかひれスープ」を「ふかひれの姿煮込み」に変更の場合 ＋¥6,500
** If you change "Shark's Fin Soup" to "Braised Shark's Fin(whole)", an additional fee 6,500 yen will be charged.*

※写真はイメージです。*photos shown are images only.*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*
小麦 Wheat / 卵 Egg / 乳 Dairy Products / えび Shrimp / かに Crab / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

桃花林特製 冷麺 TOH-KA-LIN Original Cold Noodles

7月1日(火)～8月31日(日)

冷やし担々麺 ¥2,600
Cold Dandan Noodles

五目入り冷麺 ¥2,600
Mixed Cold Noodles

※胡麻だれ または 醤油だれ、どちらかをお選びください。
Please choose Sesame sauce or Soy sauce.

檸檬と山椒の清爽冷麺 ¥3,400
Refreshing Cold Noodles with Lemon and Sansho

海の幸入り冷麺 ¥3,400
Cold Seafood Noodles

「特製冷麺」をご注文のお客様限定

本日の飲茶3種 と フルーツ入り杏仁豆腐 のセット
＋ ¥1,500 (税・サービス料込)

Today's Dim Sum and Cold Almond Jelly set + ¥1,500
**Only who Ordered "Noodles" or "Rice dish"*

■ 写真はイメージです。
■ ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。
■ 入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

**Photos shown are images only.*
**Above prices include tax and service charge.*
**Places of origin and menu are subject to change due to the availability of supply.*

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat / 卵 Egg / 乳 Dairy Products / えび Shrimp / かに Crab / そば Buckwheat / 落花生 Peanut / くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料(8品目)について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

冷盆類 前菜 Appetizer

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
1	桃花林拼盆	桃花林冷菜盛り合わせ Toh-ka-lin Specially Assorted Cold Dish	¥9,000	¥13,500
2	三色拼盆	三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish	6,000	9,000
3	冷鮑魚	鮑の薄切り冷菜 Cold Sliced Abalone	9,000	13,500
4	白切油鶏	蒸し鶏の葱生姜風味 Cold Boiled Chicken with Ginger and Onion	4,200	6,300
5	棒棒童鶏	蒸し鶏の細切り特製胡麻ソース Shredded Boiled Chicken with Specially Sesame Sauce	4,200	6,300
6	明爐叉焼	窯焼きチャーシュー Chinese Roast Pork	4,500	6,750
7	涼拼海蜇	くらげの冷菜 Cold Jelly Fish	6,000	9,000
8	松花皮蛋	ピータン Preserved Eggs	2,100	3,150
9	鮮辣白菜	白菜の唐辛子甘酢漬け Pickled Chinese Cabbage	2,100	3,150
10	鮮辣黄瓜	胡瓜の唐辛子甘酢漬け Pickled Cucumber	2,100	3,150
11	海鮮時沙律	海の幸サラダ Seafood Salad Chinese Style	3,600	5,400

燕窩類 燕の巣 Bird's Nest

			1人前 1 people
12	鶏茸燴燕窩	卵の白身入り燕の巣スープ Bird's Nest with Egg White Soup	¥4,000
13	蟹肉燕窩湯	蟹肉入り燕の巣スープ Bird's Nest with Crab Meat Soup	5,000

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税･サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

魚翅湯 ふかひれ Shark's Fin

			小盆（3～4名）Small dish	中盆（5～6名）Medium dish
14	紅焼大排翅	ふかひれの姿煮込み Braised Shark's Fin (whole) Soup	（1枚）1 piece	¥16,000
15	銀芽大排翅	ふかひれの姿煮込み もやし添え Braised Shark's Fin (whole) with Bean Sprouts Soup	（1枚）1 piece	17,000
16	蟹黄魚翅	蟹の卵入りふかひれスープ Shark's Fin with Crab Eggs Soup	¥7,900	¥11,850
17	鮑鶏絲黄翅	鮑と鶏の細切りふかひれスープ Shark's Fin with Shredded Abalone and Chicken Soup	7,900	11,850
18	蟹肉魚翅	蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin with Crab Meat (Salt Taste) Soup	7,200	10,800
19	紅焼魚翅	醤油味のふかひれスープ Shark's Fin Served in a Soy Sauce Based Stock Soup	7,200	10,800
20	八珍魚翅	五目入りふかひれスープ Shark's Fin with Chop-Suey Soup	7,000	10,500

鮑魚類・海参類 鮑・なまこ Abalone, Sea-Cucumber

			小盆（3～4名）Small dish	中盆（5～6名）Medium dish
21	時蔬炒鮮鮑	活鮑と季節野菜の炒め Sauteed Sliced Fresh Abalone and Vegetables	¥17,000	¥25,500
22	貝醤炒鮮鮑	活鮑の特製XO醤炒め Sauteed Sliced Fresh Abalone with XO Sauce	17,300	25,950
23	奶油鮑甫	鮑のクリーム煮込み Braised Abalone with Cream Sauce	7,300	10,950
24	蠔油鮑甫	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone with Oyster Sauce	7,300	10,950
25	紅焼海参	なまこの醤油煮込み Braised Sea-Cucumber with Soy Sauce	7,300	10,950
26	海参鮑魚	鮑となまこの煮込み Braised Abalone and Sea-Cucumber	7,650	11,475
27	蒸鮑仔	蝦夷鮑の強火蒸し （葱生姜風味、中国黒豆味噌、XO醤） Steamed EZO Abalone (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or XO Sauce)	（1個）3,050	
28	炒鮑仔	蝦夷鮑と季節野菜の炒め （葱生姜風味、中国黒豆味噌、XO醤） Sauteed EZO Abalone and Vegetables (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or XO Sauce)	（1個）3,300	

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
　また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

蝦類 海老 Prawn

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
29	姜葱龍蝦球	伊勢海老の炒め 葱生姜風味 Sauteed Lobster with Ginger and Onion	¥11,300	¥16,950
30	豆豉龍蝦球	伊勢海老の中国黒豆味噌炒め Sauteed Lobster with Black Bean Paste	11,300	16,950
31	粉絲龍蝦	伊勢海老と春雨の土鍋煮込み Braised Lobster with Bean-starch Vermicelli in Earthen Pot	11,300	16,950
32	時蔬蝦球	大海老と季節野菜の炒め Sauteed Prawns and Seasonal Vegetables	7,150	10,725
33	貝醤蝦球	大海老の特製XO醤炒め Sauteed Prawns with XO Sauce	7,150	10,725
34	乾焼蝦球	大海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chilli Sauce	6,900	10,350
35	炒蝦球	大海老の炒め（葱生姜風味、中国黒豆味噌、マヨネーズ、甘酢） Sauteed Prawns (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or Mayonnaise or Sweet and Sour Sauce)	6,900	10,350
36	時蔬蝦仁	海老と季節野菜の炒め Sauteed Shrimps and Seasonal Vegetables	5,100	7,650
37	滑蛋蝦仁	海老と玉子の炒め Sauteed Shrimps with Egg	4,850	7,275
38	乾焼蝦仁	海老のチリソース煮 Braised Shrimps with Chilli Sauce	4,850	7,275
39	酥炸蝦仁	海老の衣揚げ 甘酢添え Fried Shrimps with Sweet and Sour Sauce	4,850	7,275
40	炒蝦仁	海老の炒め（葱生姜風味、中国黒豆味噌、マヨネーズ、甘酢） Sauteed Shrimps (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or Mayonnaise or Sweet and SOur Sauce)	4,850	7,275

蟹類 蟹 Crab

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
41	百花蟹手	蟹の手の揚げ物 Deep Fried Stuffed Crab Claw	（1本）¥1,700	
42	芙蓉蟹蛋	かにたま Egg FU-Young (Crab Meat)	¥3,050	¥4,575
43	姜葱蒸蟹腿	蟹の腿の葱生姜蒸し Steamed Leg of the Crab with Ginger and Onion	6,900	10,350
44	豆豉炒蟹腿	蟹の腿の中国黒豆味噌炒め Sauteed Leg of the Crab with Chinese Black Bean Paste	6,900	10,350

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税･サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

海鮮類 海鮮 Seafood

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
45	海鮮鍋紀	海の幸入りおこげ Scorched Rice and Seafood	¥6,700	¥10,050
46	時蔬帯子	帆立貝と季節野菜の炒め Sauteed Scallop and Seasonal Vegetables	6,100	9,150
47	貝醤帯子	帆立貝の特製XO醤炒め Sauteed Scallop with XO Sauce	6,100	9,150
48	青菜魚塊	青菜と白身魚の切り身炒め Sauteed Fish and Vegetables	4,250	6,375
49	糖醋魚塊	白身魚の切り身唐揚げ 甘酢掛け Fried Fish with Sweet and Sour Sauce	4,250	6,375

牛肉類 牛肉 Beef

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
50	金銭牛排	中国風ビーフステーキ Filet Beef Steak Chinese Style	（1枚）¥4,500	
51	豉汁煎和牛	和牛サーロインステーキ 黒豆ワインソース Sauteed Japanese Beef Sirloin Steak with Black Bean Paste and Red Wine	¥12,100	¥18,150
52	黒椒炒和牛	和牛サーロインと香菜の黒胡椒炒め Sauteed Japanese Beef Sirloin and Spicy Grass with Black Pepper	12,100	18,150
53	韮黄牛肉絲	牛肉細切りと黄韮の炒め Sauteed Shredded Beef and Yellow Lee	4,600	6,900
54	青椒牛肉絲	牛肉細切りとピーマンの炒め Sauteed Shredded Beef and Green Pepper	4,600	6,900
55	蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Sauteed Beef with Oyster Sauce	4,600	6,900
56	豉汁牛肉	牛肉の中国黒豆味噌炒め Sauteed Beef with Chinese Black Bean Paste	4,600	6,900
57	牛菘茄子	茄子の海老すり身詰め 牛挽肉の特製ソース煮 Braised Eggplant Stuffed with Minced Shrimp with Ground Beef Sauce	6,000	9,000

掛爐焼鴨 鴨 Duck

			半羽 Small dish	1羽 Medium dish
58	掛爐片皮鴨	鴨の皮巻き 北京風 Roast Duck Skin in PIKING Style	¥9,100	¥18,150
59	樟茶大鴨	鴨の燻製蒸し焼き Smoked Whole Duck Crispy Style	7,300	14,550

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。*The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
　また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

猪肉類 豚肉 Pork

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
60	椒塩排骨	豚バラ肉の骨付き唐揚げ Fried Spareribs Crispy Style (Small Piece)	¥3,900	¥5,850
61	南乳扣肉	皮付き豚バラ肉角煮 Braised Pork in Bean Paste	2,900	4,350
62	青椒肉絲	豚肉の細切りピーマン炒め Sauteed Shredded Pork and Green Pepper	3,550	5,325
63	榨菜肉絲	豚肉細切りザーサイ炒め Sauteed Shredded Pork and Szechwan Pickles	3,550	5,325
64	糖醋腩肉	豚バラ肉の甘酢煮込み Braised Pork with Sweet and Sour Sauce	3,550	5,325
65	香醋肉塊	黒酢酢豚 Sauteed Pork with Black Vinegar Sauce	3,550	5,325
66	酥古老肉	酢豚 Sauteed Pork with Sweet and Sour Sauce	3,550	5,325
67	炒上雑砕	八宝菜 Sauteed Chop-Suey	3,900	5,850

鶏類 鶏肉 Chicken

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
68	炒安仁菘	うずら肉の炒め レタス包み Suteed Quail Meat and Pork Wrapped in Lettuce	¥4,500	¥6,750
69	炸子鶏球	鶏の唐揚げ Fried Chicken without Bones	3,300	4,950
70	油林鶏腿	鶏のクリスピー揚げ 香味ソース Deep Fried Chicken with Flavor Sauce	3,300	4,950
71	腰果鶏丁	鶏とカシューナッツの炒め Sauteed Chicken and Cashew Nuts	3,300	4,950
72	宮保鶏丁	鶏と朝天辣椒の甘辛炒め Sauteed Chicken and Chilli Pepper	3,300	4,950

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税･サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

豆腐類 豆腐 Tofu

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
73	蟹粉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised Tofu with Crab Meat	¥3,900	¥5,850
74	蝦仁豆腐	海老と豆腐の煮込み Braised Tofu with Shrimps	3,650	5,475
75	砂窩豆腐	土鍋入り五目豆腐 Braised Tofu and Mixed Meat in Casserole	3,400	5,100
76	麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Tofu with Minced Meat and Chilli Sauce	3,050	4,575
77	香辣豆腐	四川風 麻辣豆腐 Braised Tofu with Minced Meat and Chilli Sauce Sichuan Style	3,300	4,950

蔬菜類 野菜 Vegetables

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
78	玉乳珊瑚	蟹肉ときのこのクリーム煮 Braised Crab Meat and Mushroom with Cream Sauce	¥5,200	¥7,800
79	蟹肉生菜	蟹肉とレタスの煮込み Braised Crab Meat and Lettuce	5,200	7,800
80	鮮炒時蔬	彩り野菜の強火炒め Sauteed Mixed Vegetables	3,500	5,250
81	奶油白菜	白菜ときのこのクリーム煮 Braised Tenjin Cabbage and Mushroom with Cream Sauce	3,300	4,950
82	紅焼茄子	茄子の醤油煮込み Braised Eggplants with Soy Sauce	2,950	4,425
83	麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplants with Minced Meat and Chilli Sauce	3,300	4,950

燉品湯類 スープ Soup

			小盆（3～4名） Small dish	中盆（5～6名） Medium dish
84	青菜鮑魚湯	鮑の薄切りと青菜のスープ Sliced Abalone and Green Vegetable Soup	¥4,400	¥6,600
85	搾菜鶏片湯	ザーサイと鶏肉薄切りのスープ Szechwan Pickles and Chicken Soup	2,200	3,300
86	鶏茸粟米湯	コーンスープ Corn Soup	2,200	3,300
87	青菜蛋花湯	青菜と玉子のスープ Green Vegetable and Egg Soup	2,200	3,300
88	酸辣湯	五目入り酸味と辛味スープ Hot and Sour Soup	2,700	4,050
89	湯餛飩	ワンタンスープ “Wong Tong” in Soup	1,600	2,400

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。 *The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。

飯類 飯類 Rice

90	福建炒飯	福建風 餡掛け炒飯 Fried Rice with FUJAN Style	¥3,050
91	蟹肉生菜炒飯	蟹肉とレタス入り炒飯 Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	2,700
92	蝦仁炒飯	海老炒飯 Fried Rice with Shrimps	2,100
93	八珍炒飯	五目炒飯 Fried Rice with Chop-Suey	1,850
94	牛肉燈飯	牛肉餡掛け御飯 Sauteed Sliced Beef on Rice	1,850
95	天津燈飯	かにたまの掛け御飯 Egg FU-Young (Crab Meat) on Rice	1,950
96	八珍泡飯	五目粥 Rice Gruel	1,850

麺類 麺類 Noodle

97	排翅湯麺	ふかひれ姿煮入りつゆそば Noodle Soup with Braised Shark's Fin (whole)	¥6,800
98	海鮮湯麺	海の幸入りつゆそば Noodle Soup with Seafood	2,700
99	蝦仁湯麺	海老入りつゆそば Noodle Soup with Shrimps	2,100
100	葱叉焼絲湯麺	チャーシュー細切り葱入りつゆそば Noodle Soup with Cha-Shu and Leek	2,000
101	叉焼湯麺	チャーシュー入りつゆそば Noodle Soup with Cha-Shu	1,850
102	八珍湯麺	五目つゆそば Noodle Soup with Mixed Vegetables	1,850
103	時蔬湯麺	彩り野菜入りつゆそば Noodle Soup with Mixed Vegetables	1,850
104	酸辣湯麺	五目入り酸味と辛味つゆそば Noodle Hot and Sour Soup with Chop-Suey	2,400
105	担々麺	担々麺 Dandan Noodles	2,000
106	海鮮炒麺	海の幸入り焼きそば Fried Noodles with Seafood	2,700
107	蝦仁炒麺	海老入り焼きそば Fried Noodles with Shrimps	2,100
108	八珍炒麺	五目焼きそば Fried Noodles with Chop-Suey	1,850
109	牛肉炒麺	牛肉入り焼きそば Fried Noodles with Beef	1,850
110	肉絲炒麺	豚肉細切り焼きそば Fried Noodles with Shredded Pork	1,850
111	時蔬炒麺	彩り野菜入り焼きそば Fried Noodles with Mixed Vegetables	1,850

※入荷の都合により、原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。 The country of origin and the contents might be changed, offered the alternative, due to suppliability.
※ご案内の料金には税・サービス料が含まれております。 Above rates include tax and service charge.

點心類 点心 Dim Sum

112	脆皮餃子	桃花林特製焼き餃子 Baked Dumpling Toh-ka-lin Style	（2個）	¥1,000
113	三絲春巻	はるまき Spring Roll	（1本）	370
114	干貝焼賣	干し貝柱入り焼売 Siu-Mai with Dried Scallops	（1個）	370
115	筝尖蝦餃	海老入り蒸し餃子 Steamed Dumpling with Shrimps	（1個）	370
116	叉焼包子	チャーシュー入り蒸し饅頭 Cha-Shu-filled Bun	（1個）	450
117	小籠湯包	スープ入り蒸し小籠包 Small Minced Pork-filled Bun	（1個）	450
118	魚翅餃子	ふかひれ入り蒸し餃子 Steamed Dumpling with Shark's Fin (whole)	（1個）	450
119	煎蘿蔔糕	豚肉と大根入り蒸し焼き餅 Steamed Dumpling with Minced Pork and Japanese Radish	（1個）	370
120	花捲	はなまき Chinese Bread	（1個）	250
121	水餃子	水餃子 Dumpling in Soup	（1椀）	750

甜菜類 デザート Dessert

122	杏仁豆腐	杏仁豆腐 Cold Almond Jelly	¥900
123	正宗杏仁羹	なめらかで濃厚な杏仁豆腐 Cold Almond Jelly Rich and Smooth	1,440
124	芒果凍布甸	マンゴープリン Mango Pudding	1,620
125	鮮果豆腐	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fresh Fruits	1,620
126	荔枝豆腐	ライチ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lychee Nuts	950
127	檸檬豆腐	杏仁豆腐 レモン添え Cold Almond Jelly with Lemon	900
128	椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca	1,200
129	杏仁雪糕	杏仁アイスクリーム Apricot Kernel Ice Cream	800
130	冰淇淋	アイスクリーム・シャーベット Ice Cream or Sherbet	700
131	香芝麻球	胡麻付き揚げ菓子 Fried Sweet Dumpling with Sesame	420
132	糯米糍	蓮の実あん入り白玉団子ココナッツ風味 Steamed Sweet Dumpling with Lotus Seeds and Coconuts Powder	420

◎下記のマークは、そのメニューに含まれている食材を表示しております。 *The marks below indicate the ingredient used for each dish.*

小麦 Wheat　卵 Egg　乳 Dairy Products　えび Shrimp　かに Crab　そば Buckwheat　落花生 Peanut　くるみ Walnut

※本メニューのアレルゲン表示は特定原材料（8品目）について表示しております。
※当店では、食器や調理器具は他のメニューと共用しております。
また、厨房内では表示にない他のアレルゲンを使用しています。
※ご注文に際しては上記、ご了承のほどお願いいたします。