

前 菜

	特小盆	小盆
1 三種冷菜盛り合わせ (むし鶏、くらげ、チャーシュー)	¥3,040	¥3,710
2 くらげの冷菜	¥2,760	¥3,300
3 チャーシュー	¥2,200	¥2,760
4 むし鶏の冷菜	¥1,790	¥2,200
5 むし鶏の細切り胡麻ソース	¥2,200	¥2,760
6 あわびの薄切り冷菜	¥6,410	¥9,140
7 ピータン	¥1,190	¥1,450



三種冷菜の盛り合わせ



ピータン

燕の巣

	1人前
8 卵の白味入り燕の巣スープ	¥2,240
9 かに肉入り燕の巣スープ	¥2,380

ふかひれ

	1人前
10 ふかひれの姿煮込み	¥8,910
11 かにの卵入りふかひれスープ	¥1,980
12 かに肉入りふかひれスープ	¥1,730
13 五目入りふかひれスープ	¥1,590



ふかひれの姿煮込み



かにの卵入りふかひれスープ

- ※ 写真はイメージです。
- ※ 特小盆は2人前の量、小盆は3~4人前の量でございます。
- ※ 上記料金には、税・サービス料が含まれております。
- ※ 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。
- ※ 仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。

あわび

	特小盆	小盆
14 あわびのクリーム煮込み	¥5,690	¥8,120
15 あわびのオイスターソース煮込み	¥5,690	¥8,120
16 あわびと中国きのこの煮込み	¥5,690	¥8,120



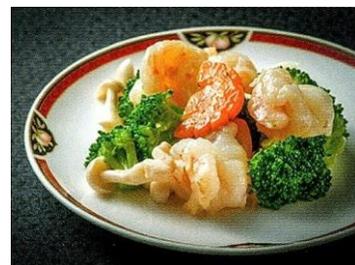
あわびのクリーム煮込み

海老

17 ロブスターの黒豆味噌炒め		¥7,440
18 ロブスターの炒め 葱と生姜風味		¥7,440
19 海老のチリソース煮	¥3,460	¥4,120
20 海老の切り身 甘酢かけ	¥3,460	¥4,120
21 海老のマヨネーズソース炒め	¥3,460	¥4,120
22 海老とブロッコリーの炒め	¥3,320	¥3,970
23 小海老のチリソース煮	¥2,760	¥3,300
24 小海老の炒め 辛子風味	¥2,650	¥3,170
25 小海老のサクサク衣揚げ 甘酢添え	¥2,650	¥3,170



海老のチリソース煮



海老とブロッコリーの炒め

かに・魚貝

26 かにの手の揚げもの (一球)	¥1,450	
27 かにたま	¥2,150	¥2,790
28 イカと野菜の炒め 辛子風味	¥2,130	¥2,650
29 二種海の幸と彩り野菜の炒め	¥3,840	¥4,620
30 白身魚の切り身 甘酢炒め	¥2,130	¥2,660



かにの手の揚げもの



かにたま

- ※ 写真はイメージです。
- ※ 特小盆は2人前の量、小盆は3~4人前の量でございます。
- ※ 上記料金には、税・サービス料が含まれております。
- ※ 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。
- ※ 仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。

牛 肉

	特小盆	小盆
31 牛肉のオイスターソース炒め	¥3,510	¥4,270
32 牛肉の中国味噌炒め	¥3,510	¥4,270
33 牛肉細切りとピーマンの炒め	¥3,510	¥4,270
34 牛肉と青菜の炒め	¥3,510	¥4,270
35 牛肉の黒胡椒炒め	¥3,510	¥4,270
36 牛肉とブロッコリーの炒め	¥3,510	¥4,270



牛肉の
オイスターソース炒め

豚 肉

37 豚肉細切りとピーマンの炒め	¥2,200	¥2,760
38 豚肉細切りとザーサイの炒め	¥2,200	¥2,760
39 豚肉角切り味噌煮込み	¥2,200	¥2,760
40 酢 豚	¥2,200	¥2,760
41 黒酢酢豚	¥2,200	¥2,760
42 八 宝 菜	¥2,200	¥2,760



豚肉細切りと
ピーマンの炒め



酢豚

鶏 肉

43 鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め	¥2,060	¥2,480
44 鶏肉の唐揚げ	¥2,060	¥2,480
45 鶏肉の唐揚げ生姜醤油だれ	¥2,060	¥2,480
46 鶏肉サイの目切り辛子味噌炒め	¥2,060	¥2,480
47 鶏肉とブロッコリーの炒め	¥2,060	¥2,480
48 うずら入りそぼろ肉の炒め レタス包み	¥3,300	¥3,990



鶏肉サイの目切り
カシューナッツ炒め

※ 写真はイメージです。

※ 特小盆は2人前の量、小盆は3~4人前の量でございます。

※ 上記料金には、税・サービス料が含まれております。

※ 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。

※ 仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。

あひる

	6本	8本
49 北京ダック	¥6,340	¥7,930

野菜

	特小盆	小盆
50 彩り野菜の炒め	¥1,880	¥2,310
51 白菜のクリーム煮	¥1,660	¥2,060
52 五目野菜の煮込み	¥1,790	¥2,200
53 レタスとズワイ蟹の煮込み	¥2,200	¥2,750
54 かに肉とマッシュルームのクリーム煮	¥2,480	¥3,040



彩り野菜の炒め



かに肉とマッシュルームのクリーム煮

豆腐

55 かに肉と豆腐の煮込み	¥2,480	¥3,040
56 小海老と豆腐の煮込み	¥2,200	¥2,750
57 五目豆腐	¥1,790	¥2,200
58 揚げ豆腐と豚肉薄切り辛子味噌煮	¥1,790	¥2,200
59 麻婆豆腐	¥1,790	¥2,200



麻婆豆腐

スープ

60 五目野菜のスープ	¥1,450	¥2,780
61 コーンスープ	¥1,340	¥2,510
62 野菜と卵のスープ	¥1,340	¥2,510
63 ザーサイと鶏肉薄切りのスープ	¥1,590	¥2,910
64 酸味と辛味のとろみスープ	¥1,850	¥3,440



五目野菜スープ



コーンスープ

- ※ 写真はイメージです。
- ※ 特小盆は2人前の量、小盆は3~4人前の量でございます。
- ※ 上記料金には、税・サービス料が含まれております。
- ※ 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。
- ※ 仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。

おそば

- | | |
|-----------------------|---------|
| 65 五目つゆそば | ¥ 1,460 |
| 66 小海老入りつゆそば | ¥ 1,460 |
| 67 鶏肉細切りつゆそば | ¥ 1,460 |
| 68 五目野菜つゆそば | ¥ 1,460 |
| 69 チャーシュー入りつゆそば | ¥ 1,460 |
| 70 チャーシューと葱の細切りつゆそば | ¥ 1,590 |
| 71 タンタンメン（胡麻味噌風味つゆそば） | ¥ 1,600 |
| 72 五目焼きそば | ¥ 1,460 |
| 73 小海老入り焼きそば | ¥ 1,460 |
| 74 鶏肉細切り焼きそば | ¥ 1,460 |
| 75 五目野菜焼きそば | ¥ 1,460 |



チャーシュー入り
つゆそば



五目焼きそば



小海老入り焼きそば

御飯

- | | |
|---------------|---------|
| 76 五目炒飯 | ¥ 1,460 |
| 77 小海老炒飯 | ¥ 1,460 |
| 78 鶏肉細切り炒飯 | ¥ 1,460 |
| 79 高菜炒飯 | ¥ 1,460 |
| 80 魚介入りあんかけご飯 | ¥ 1,890 |
| 81 五目あんかけご飯 | ¥ 1,460 |
| 82 小海老あんかけご飯 | ¥ 1,460 |
| 83 五目粥 | ¥ 1,300 |



五目炒飯



五目粥

- ※ 写真はイメージです。
- ※ 特小盆は2人前の量、小盆は3～4人前の量でございます。
- ※ 上記料金には、税・サービス料が含まれております。
- ※ 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。
- ※ 仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。
- ※ 当店のお米は白飯・あんかけご飯は新潟県産コシヒカリを使用しております。
- ※ 炒飯は新潟県米を使用しております。

点 心

84 春 卷	1本	¥290
85 焼 売	6個	¥1,240
86 焼き餃子	6個	¥1,240
87 海老入り蒸し餃子	6個	¥1,240
88 ふかひれ入り蒸し餃子	6個	¥1,660
89 小籠包	4個	¥1,490



海老入り蒸し餃子 焼売 春巻



焼き餃子

デザート

93 杏仁豆腐		¥670
94 フルーツ入り杏仁豆腐		¥1,280
95 胡麻付き揚げ団子	4個	¥1,070
96 タピオカ入りココナッツミルク		¥790
97 杏仁風味のアイスクリーム		¥790
98 杏仁風味のアイスクリーム 黒蜜かけ		¥920



杏仁豆腐

- ※ 写真はイメージです。
- ※ 特小盆は2人前の量、小盆は3～4人前の量でございます。
- ※ 上記料金には、税・サービス料が含まれております。
- ※ 食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係りへお申し付けください。
- ※ 仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。
- ※ 当店の点心に使用している海老は小海老でございます。

◎テイクアウト料理 承ります。

お気軽にお客様ご自身のプラン、スペースでお食事を楽しんでみてはいかがでしょうか。

桃花林の味をご家庭でも、オフィスでも幅広くお楽しみいただけます。

※夏季期間(6月～9月)はテイクアウト料理をお休みしております。