

## 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 むし鶏肉細切り胡麻ソース	¥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 蟹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	¥9,300
11 蟹の卵入りふかひれスープ	¥1,980
12 蟹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



蟹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。

## あわび

	特小盆	小盆
14 あわびのクリーム煮込み	¥6,410	¥9,140
15 あわびのオイスターソース煮込み	¥6,410	¥9,140
16 あわびと中国きのこの煮込み	¥6,410	¥9,140



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		¥7,600
18 ロブスターの炒め葱と生姜風味		¥7,600
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

## 蟹・魚貝

26 蟹の手の揚げもの (一球)	¥1,450	
27 かにたま	¥2,300	¥2,950
28 イカと野菜の炒め辛子風味	¥2,130	¥2,650
29 イカと白身魚の葱生姜炒め	¥3,840	¥4,620
30 白身魚の切り身 甘酢炒め	¥2,130	¥2,660



蟹の手の揚げ物



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。

## 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



豚肉細切りとピーマンの炒め

## 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



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 鶏ささみと彩り野菜の塩炒め	¥2,060	¥2,480



鶏肉サイの目切り  
カシューナッツ炒め



鶏肉の唐揚げ生姜醤油だれ

※ 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。

## あひる

49 北京ダック

6本 8本  
¥6,340 ¥7,930

## 野菜

50 彩り野菜の炒め

特小盆 小盆  
¥1,880 ¥2,310

51 白菜のクリーム煮

¥1,800 ¥2,200

52 五目野菜の煮込み

¥1,790 ¥2,200

53 青菜の炒めズワイ蟹肉餡かけ

¥2,500 ¥3,200

54 蟹肉とマッシュルームのクリーム煮

¥3,040 ¥3,600



彩り野菜の炒め



蟹肉とマッシュルームの  
クリーム煮

## 豆腐

55 蟹肉と豆腐の煮込み

¥2,600 ¥3,200

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 揚豆腐と豚肉の薄切り辛子味噌煮

¥2,200 ¥2,750

59 マーボー豆腐

¥1,800 ¥2,300



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。

## 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 豚細切りつゆそば         | ¥ 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 担々麺（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 豚細切り焼きそば         | ¥ 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

## 麺・飯

- |               |         |
|---------------|---------|
| 76 五目炒飯       | ¥ 1,460 |
| 77 小海老炒飯      | ¥ 1,460 |
| 78 高菜炒飯       | ¥ 1,460 |
| 79 魚介入りあんかけ炒飯 | ¥ 1,960 |
| 80 五目あんかけ御飯   | ¥ 1,460 |
| 81 小海老あんかけ御飯  | ¥ 1,460 |
| 82 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・あんかけ御飯は新潟県産コシヒカリを使用しております。炒飯は新潟県産米を使用しております。

## 点 心

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



焼売 海老入り蒸し餃子 春巻



焼き餃子

## デザート

89 杏仁豆腐		¥670
※水曜日はご注文を休止しております。		
90 フルーツ入り杏仁豆腐		¥1,280
※水曜日はご注文を休止しております。		
91 胡麻付き揚げ団子	4個	¥1,070
92 タピオカ入りココナッツミルク		¥790



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。

※夏季期間はテイクアウト料理をお休みしております。