

中国四川料理

桃

T Ō

花

K A

源

G E N



新年のお慶びを
申し上げます

冷盤類

- 前菜

①	桃 花 魚 滑	鯛の活造り 桃花源スタイル	小盆	¥10,000	中盆	¥15,000
②	三 色 拼 盤	三種冷菜盛り合せ	小盆	¥4,000	中盆	¥6,000
③	海 蜆 皮	くらげの酢の物	小盆	¥4,000	中盆	¥6,000
④	冷 鮑 魚	あわびの冷菜	小盆	¥5,400	中盆	¥8,100
⑤	白 油 鶏	蒸し鶏	小盆	¥2,400	中盆	¥3,600
⑥	棒 棒 鶏	バンバンジー	小盆	¥2,600	中盆	¥3,900
⑦	松 花 皮 蛋	ピータン〈あひるの卵〉	小盆	¥2,200	中盆	¥3,300

燕 窩

- 燕の巣

⑧	綉 球 燕 窩	海燕の巣と海老団子の蒸し物	1人前	¥4,500		
⑨	清 湯 燕 窩	海燕の巣入り特上スープ	1人前	¥4,500		

魚 翅・鮑 魚

- ふかひれ・あわび

⑩	紅 焼 排 翅	フカヒレの姿煮込み	1枚	¥15,000		
⑪	蟹 黄 魚 翅	フカヒレと蟹味噌の煮込み	1人前	¥2,200		
⑫	蟹 肉 魚 翅	フカヒレと蟹肉の煮込み	1人前	¥1,400		
⑬	紅 焼 鮑 魚	あわびの醤油煮込み	小盆	¥5,400	中盆	¥8,100
⑭	奶 油 鮑 魚	あわびのミルク煮込み	小盆	¥5,400	中盆	¥8,100

鴨 鷄 類

- あひる・とり肉

⑮	樟 茶 全 鴨	あひるの四川風燻製	小盆	¥5,000	大盆	¥10,000
⑯	北 京 烤 鴨	北京ダック	6枚	¥7,800	9枚	¥11,700
⑰	軟 炸 子 鷄	若鶏の唐揚げ	小盆	¥2,600	中盆	¥3,900
⑱	宮 保 鷄 丁	鶏肉とカシュナッツの唐辛子炒め	小盆	¥2,600	中盆	¥3,900
⑲	腰 果 鷄 丁	鶏肉とカシュナッツの炒め	小盆	¥2,600	中盆	¥3,900

猪 肉

- 豚肉

⑳	古 老 猪 肉	酢豚	小盆	¥3,000	中盆	¥4,500
㉑	回 鍋 肉 片	豚肉とキャベツの辛子味噌炒め	小盆	¥3,000	中盆	¥4,500
㉒	蒜 苗 肉 絲	豚肉とニンニクの茎炒め	小盆	¥3,200	中盆	¥4,800



① 桃 花 魚 滑



⑨ 清 湯 燕 窩



⑩ 紅 焼 排 翅



⑬ 紅 焼 鮑 魚

牛肉

- 牛肉

②③	チン チャオ ニュウ ロウ スー 青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め	小盆 ¥3,200	中盆 ¥4,800
②④	ヂヌ チャン ニュウ ロウ 金醬牛肉	牛肉の甘味噌炒め	小盆 ¥3,200	中盆 ¥4,800
②⑤	ハオ イウ ニュウ ロウ 蚝油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め	小盆 ¥3,200	中盆 ¥4,800
②⑥	ジュ ラン ニュウ バイ 芥蘭牛排	牛ロースとブロッコリーの炒め	小盆 ¥4,500	中盆 ¥6,750

魚介類

- えび・いか・かい

②⑦	ガヌ シャオ ミン シャ 乾焼明蝦	大海老のチリソース煮込み	小盆 ¥3,400	中盆 ¥5,100
②⑧	ガヌ チャ シャ バイ 乾炸蝦排	大海老のカシュナッツ揚げ	小盆 ¥3,600	中盆 ¥6,000
②⑨	チン ドウ シャ レヌ 青豆蝦仁	小海老とグリーンピースの炒め	小盆 ¥3,200	中盆 ¥4,800
③⑩	ガヌ シャオ シャ レヌ 乾焼蝦仁	小海老のチリソース煮込み	小盆 ¥3,200	中盆 ¥4,800
③⑪	ガオ リイ シャ レヌ 高麗蝦仁	小海老の天ぷら	小盆 ¥3,200	中盆 ¥4,800
③⑫	ナイ イウ イウ ビエヌ 奶油魷片	イカのミルク炒め	小盆 ¥3,600	中盆 ¥5,400
③⑬	チア チャン イウ ビエヌ 家常魷片	イカの辛子炒め	小盆 ¥3,600	中盆 ¥5,400
③⑭	ナイ イウ シェン ベイ 奶油鮮貝	帆立貝柱のミルク炒め	小盆 ¥3,800	中盆 ¥5,700

鍋粍

- おこげ料理

③⑮	シャ レヌ ゴ ババ 蝦仁鍋粍	海老入りおこげ	小盆 ¥2,800	中盆 ¥4,200
③⑯	シ チヌ ゴ ババ 什錦鍋粍	五目入りおこげ	小盆 ¥2,800	中盆 ¥4,200

豆腐

- 豆腐

③⑰	チン マァ フォ ドウ フウ 陳麻婆豆腐	本格四川マーボードウフ	小盆 ¥2,400	中盆 ¥3,600
③⑱	マァ フォ ドウ フウ 麻婆豆腐	マーボードウフ	小盆 ¥2,200	中盆 ¥3,300
③⑲	ハオ イウ ドウ フウ 蚝油豆腐	豆腐のオイスターソース煮込み	小盆 ¥2,200	中盆 ¥3,300

蛋類

- たまご

④⑩	シャ レヌ バオ ダヌ 蝦仁包蛋	海老入りたまご焼き	小盆 ¥2,200	中盆 ¥3,300
④⑪	フウ ロン シェ ダヌ 芙蓉蟹蛋	蟹たま	小盆 ¥2,200	中盆 ¥3,300

蔬菜

- 野菜

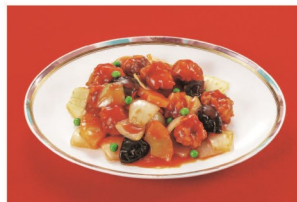
④②	チャオ チン ゲン ツァイ 炒青根菜	チンゲン菜の炒め	小盆 ¥2,200	中盆 ¥3,300
④③	スウ チャオ プ ソエイ 素炒不碎	野菜炒め	小盆 ¥2,200	中盆 ¥3,300



⑮ 北京烤鴨



⑯ 宮保鶏丁



⑳ 古老猪肉



㉓ 青椒牛肉絲

湯類

- スープ

- ④④ ラン チイ ユイ チ タン 爛鶏魚翅湯 フカヒレと鶏肉のスープ …… 小盆 ¥3,000 中盆 ¥4,500
- ④⑤ パオ ビエヌ タン 鮑片湯 あわび入りスープ …… 小盆 ¥3,000 中盆 ¥4,500
- ④⑥ スワヌ ラァ タン 酸辣湯 酸辛味スープ …… 小盆 ¥2,200 中盆 ¥3,300
- ④⑦ チイ ロン スク ミイ タン 鶏蓉粟米湯 とうもろこしのスープ …… 小盆 ¥1,800 中盆 ¥2,700
- ④⑧ ダヌ ホワ タン 蛋花湯 たまごのスープ …… 小盆 ¥1,800 中盆 ¥2,700

飯類

- 御飯

- ④⑨ シェ ロウ チャオ ファヌ 蟹肉炒飯 蟹炒飯 …… ¥1,800
- ⑤⑩ シャ レヌ チャオ ファヌ 蝦仁炒飯 海老炒飯 …… ¥1,800
- ⑤⑪ シ デヌ チャオ ファヌ 什錦炒飯 五目炒飯 …… ¥1,800

麵類

- 麵類

- ⑤⑫ バイ チ タン ミエヌ 排翅湯麵 フカヒレの姿煮込み入り汁そば …… ¥8,000
- ⑤⑬ ユイ チ タン ミエヌ 魚翅湯麵 フカヒレ入り汁そば …… ¥3,800
- ⑤⑭ シ デヌ タン ミエヌ 什錦湯麵 五目汁そば …… ¥1,800
- ⑤⑮ シャ レヌ タン ミエヌ 蝦仁湯麵 海老入り汁そば …… ¥1,800
- ⑤⑯ タン タン ミエヌ 担担麵 タンタンメン …… ¥1,800
- ⑤⑰ シ デヌ チャオ ミエヌ 什錦炒麵 五目あんかけ焼そば …… ¥1,800
- ⑤⑱ シ デヌ ツエイ ミエヌ 什錦脆麵 五目あんかけかた焼そば …… ¥1,800
- ⑤⑲ シャ レヌ チャオ ミエヌ 蝦仁炒麵 海老入りあんかけ焼そば …… ¥1,800

点心

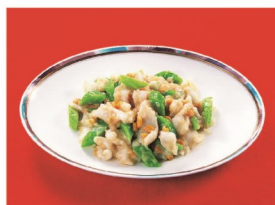
- 飲茶

- ⑥⑩ チュヌ チュワヌ 春捲 春巻き …… 1本 ¥300
- ⑥⑪ フォ リイ シャオ マイ 玻璃焼売 肉しゅうまい …… 4ヶ入 ¥1,200
- ⑥⑫ シュイ ジャオ ス 水餃子 水ギョーザ …… 4ヶ入 ¥1,200
- ⑥⑬ シュイ ジン シャ ジャオ 水晶蝦餃 海老ギョーザ …… 4ヶ入 ¥1,200
- ⑥⑭ ユイ チ ジャオ ス 魚翅餃子 フカヒレギョーザ …… 4ヶ入 ¥1,600
- ⑥⑮ バァ スー ティー グワ 拔絲地瓜 さつまいもの飴だき …… 小盆 ¥2,000 中盆 ¥3,000

※すべて消費税・サービス料込の価格です



③⑩ ガヌ シャオ シャ レヌ 乾焼蝦仁



③⑨ ナイ イウ イウ ビエヌ 奶油魷片



③⑧ シ デヌ グァ バァ 什錦鍋粿



③⑦ マァ フォ ドウ フォ 麻婆豆腐

桃花源

逸品メニュー



桃花源が自信を持って

おすすめする

自慢の逸品です



花彩小碟 (2名様~)

前菜彩々

1名様 ¥2,400



宮保蛎黄

カキと銀杏の唐辛子炒め

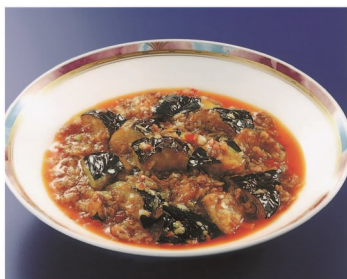
小盆 ¥4,000



鮮菜鮑片 (2名様~)

あわびとレタスのカキソース煮込み

1客 ¥1,600



魚香茄子

茄子の香り辛子煮込み

小盆 ¥2,400



清蒸剪蝦 (2名様~)

活オマール海老の香り蒸し

1名様 ¥4,000



木耳肉片

豚肉と生きくらげの炒め

小盆 ¥3,200



正宗杏仁

古典式アンニンドウフ

1人前 ¥800



椰子蜜瓜

メロン入りココナッツミルク

1人前 ¥800



芝麻炸园

ごま团子

1個 ¥300

※すべて消費税・サービス料込の価格です

正月限定

賀春和菜



賀春和菜 ふく 福

お一人様 16,000円

花彩美小碟	前菜彩々	北京烤鴨子	北京ダック
紅焼大排翅	フカヒレの姿煮込み	蒜泥和牛排	和牛ロースの四川ソース
清蒸猛剪蝦	活オマール海老の香り蒸し	頂湯官燕窩	海燕の巣入り特上スープ
宮保炒蛎黄	カキと銀杏の唐辛子炒め	正宗杏仁腐	古典式アンニンドウフ

賀春和菜 ろく 禄

お一人様 13,000円

花彩小碟	前菜彩々	蒜泥牛排	和牛ロースの四川ソース
百合双鮮	二種海鮮とユリ根のミルク炒め	麻辣剪蝦	オマール海老のマヨネーズ和え
宮保蛎黄	カキと銀杏の唐辛子炒め	竹蓐鮑片湯	あわびとキヌガサ茸のスープ
紅焼排翅	フカヒレの姿煮込み	正宗杏仁	古典式アンニンドウフ

賀春和菜 じゅ 寿

お一人様 10,000円

花彩小碟	前菜彩々	金醬方餅	牛肉の甘味噌炒め
百合双鮮	二種海鮮とユリ根のミルク炒め	乾焼剪蝦	オマール海老のチリソース
宮保蛎黄	カキと銀杏の唐辛子炒め	竹蓐鶏片湯	鶏肉とキヌガサ茸のスープ
蟹黄魚翅	フカヒレと蟹味噌の煮込み	正宗杏仁	古典式アンニンドウフ