

中国四川料理

桃
TO
花
KA
源
GEN

本日はご来店いただき誠に
ありがとうございます



桃花源の料理は、4,000年の歴史をもつ本格派中国四川料理でございます。
発祥の地、四川省は広大な中国大陸の自然環境に恵まれたところに位置するため、
豊かな材料をふんだんに使い、調理いたします。
その味には酢(すっぱい味)、甜(甘い味)、苦(苦い味)、辣(辛い味)、
麻(山椒の味)、鹹(塩味)、香(かおり)の七つの味がありますが、
それぞれに色・味・香のバランスがとれたところにこの料理の特色があり、
独特の味としてご賞味いただいております。

当店では、お客様のお好みの料理や、
ご予算、ご人数に応じて献立をご用意いたしますので
係員にお申し付けくださいませ。

中国四川料理

桃花源

冷盤類

前菜
COLD DISH



① 桃花魚滑 開の活造り 桃花源スタイル
Sashimi of Sea Bream TOKUJIGEN Style
小(S) ¥8,000 中(M) ¥12,000



② 三色拼盤 三種珍味盛り合せ
Three Kinds of Appetizer
小(S) ¥3,600 中(M) ¥5,400



③ 冷鮑魚 あわびの冷置
Sliced Abalone
小(S) ¥5,000 中(M) ¥7,500



④ 海蜇皮 くらげの漬物
Jellyfish
小(S) ¥3,600 中(M) ¥5,400



⑤ 白油鶏 蒸し鶏
Cold Chicken
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



⑥ 棒棒鶏 パリンパリンダー
Shredded Chicken with Sesame and Chili Pepper Sauce
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



⑦ 雲白肉 湯引き豚肉の半端ニンニクスライスかけ
Boiled Sliced Pork with Spley Garlic Sauce
小(S) ¥2,800 大(L) ¥5,600



⑧ 松花皮蛋 ピータン(あひるの卵)
Preserved Eggs
小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000

魚翅

フカヒレ
SHARK'S FIN



⑨ 蟹黄魚翅 フカヒレと蟹黄増の煮込み
Braised Shark's Fin with Crab Roe (per person)
一人前 ¥2,000



⑩ 紅焼排翅 フカヒレの煮込み
Braised Shark's Fin (Whole)
一枚 ¥16,000



⑪ 蟹肉魚翅 フカヒレと蟹肉の煮込み
Braised Shark's Fin with Crab Meat (per person)
一人前 ¥1,400

燕窩
海鳥の巣
BIRD'S NEST



ショウ チョウ イロコ ヲ
⑫ 綉球燕窩 海鳥の巣と海老団子の蒸し物
Bird's Nest with Spring Balls (per person)
一人前 ¥4,200



オシロイ ショウ チョウ イロコ ヲ
⑬ 清湯燕窩 海鳥の巣入り特上スープ
Bird's Nest in Clear Soup with Spring Balls (per person)
一人前 ¥4,200

猪肉
豚肉
PORK



ホウダイ ショウ オウチン ビョウコ
⑭ 回鍋肉片 豚肉とキャベツの辛子味噌炒め
Stir-fried Pork and Cabbage in Chili Paste
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



ホウダイ ショウ オウチン ビョウコ
⑮ 魚香肉片 豚肉の香り辛子炒め
Stir-fried Sliced Pork in Spicy Sauce
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



ホウダイ ショウ オウチン ショウ
⑯ 蒜苗肉絲 豚肉とニンニクの蒸炒め
Stir-fried Shredded Pork and Green Garlic Stem
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



ザン ショウ オウチン ショウ
⑰ 榨菜肉絲 豚肉とザーサイの炒め
Stir-fried Shredded Pork and Chinese Pickles
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



ホウダイ ショウ オウチン ショウ
⑱ 古老猪肉 豚豚
Sweet and Sour Pork
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



ホウダイ ショウ オウチン ショウ
⑲ 八宝全菜 KIBO全菜
Braised Variety of Meat and Vegetables in Special Soy Sauce
小(S) ¥3,600 中(M) ¥5,400

牛肉

牛肉



②① 青椒牛肉絲 牛肉とピーマンの細切炒め
Stir-fried Shredded Beef and Green Pepper
小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500



②① 蠔油牛肉 牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried Sliced Beef in Oyster Sauce
小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500



②② 粉絲牛肉 牛肉と春雨の辛子煮込み
Braised Shredded Beef and Vermicelli in Hot Soup
小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500



②③ 金醬牛肉 牛肉の甘味噌炒め
Stir-fried Shredded Beef in Soy Sauce and Bean Paste
小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500

鮑魚

あわび



②④ 紅焼鮑魚 あわびの醤油煮込み
Braised Abalone in Special Soy Sauce
小(S) ¥5,200 中(M) ¥7,800



②⑤ 奶油鮑魚 あわびのミルク煮込み
Braised Abalone in Cream Sauce
小(S) ¥5,200 中(M) ¥7,800

海參

なまこ



②⑥ 紅焼海參 なまこの醤油煮込み
Braised Sea Cucumber in Special Soy Sauce
小(S) ¥5,200 中(M) ¥7,800



②⑦ 酸辣海參 なまこの酸辛味煮込み
Braised Sea Cucumber in Hot and Sour Sauce
小(S) ¥5,200 中(M) ¥7,800

鴨子

DUCK
あひる



北京烤鴨 北京ダック
Roasted Duck Skin Peeking Style
小(6枚) ¥5,400 中(9枚) ¥8,100



樟茶全鴨 あひるの四川風焼製
Smoked Duck Szechwan Style
小(S) ¥5,000 大(L) ¥10,000

鶏肉

CHICKENS
とり肉



油淋鶏 若鶏の甘酢ソースかけ
Fried Chicken with Sweet and Sour Sauce
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



軟炸子鶏 若鶏の香揚げ
Boneless Fried Chicken
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



宮保鶏丁 鶏肉とカシューナッツの唐辛子炒め
Stir-fried Diced Chicken and Cashew Nuts with Red Pepper
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め
Stir-fried Diced Chicken and Cashew Nuts
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



醬爆鶏丁 鶏肉の甘味噌炒め
Stir-fried Diced Chicken in Soy Sauce and Bean Paste
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



魚香鳳肝 鶏モツの香辛子炒め
Stir-fried Chicken Gizzards in Spicy Sauce
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600

蝦類

えび
PRIMA WASHO SHOKUJYO



③⑥ 乾焼明蝦 大海老のチリソース煮込み
Dried Prawns in Chili Sauce
小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500



③⑦ 乾炸蝦排 大海老のカシムチアフ揚げ
Deep Fried Prawns with Cashew Nut-crusted
小(S) ¥3,000 中(M) ¥5,000



③⑧ 青豆蝦仁 小海老とグリーンピースの炒め
Sautéed Shrimps and Greenpeas
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



③⑨ 乾焼蝦仁 小海老のチリソース煮込み
Dried Shrimps in Chili Sauce
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



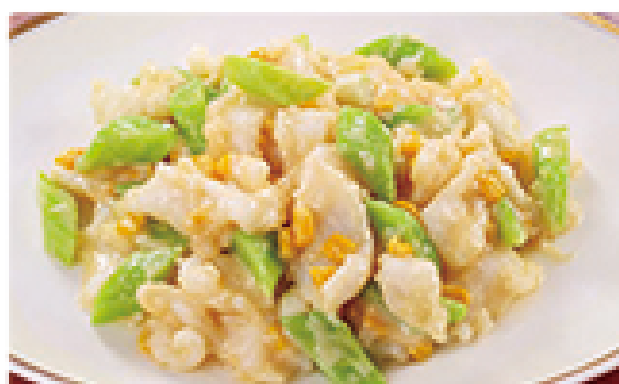
④⑩ 蕃茄蝦仁 小海老のトマト炒め
Sautéed Shrimps and Tomato
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



④⑪ 高麗蝦仁 小海老の天ぷら
Puffy Fried Shrimps
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200

魷魚

いか
PRIMA WASHO SHOKUJYO



④② 奶油魷片 イカのミルク炒め
Sautéed Squid in Cream Sauce
小(S) ¥3,200 中(M) ¥4,800



④③ 家常魷片 イカの辛子炒め
Sautéed Squid in Chili Paste
小(S) ¥3,200 中(M) ¥4,800

鍋 粩

おこげ料理
SHOKEI RICE



④④ 什錦鍋粩 五目入りおこげ
Shioji Rice with Variety of Meat and Seafood in Special Soup
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



④⑤ 蝦仁鍋粩 海老入りおこげ
Shioji Rice with Shrimps in Special Soup
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600

魚 類

鯉・魚
CARP/FISH



④⑥ 豆腐鯉魚 鯉と豆腐の辛子煮込み 要予約
Braised Carp and Bean Curd in Chili Sauce
¥8,000



④⑦ 糖醋鯉魚 鯉の甘酸あんかけ 要予約
Deep Fried Carp with Sweet and Sour Sauce
¥8,000



④⑧ 蕃茄魚片 白身魚のトマト炒め
Stir-fried Sliced Fish and Tomatoes
小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000



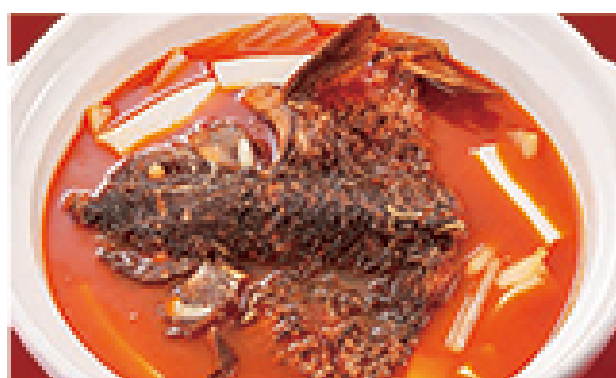
④⑨ 鮮溜魚片 白身魚の塩味炒め
Stir-fried Sliced Fish and Mushrooms
小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000

砂 鍋

寄せ鍋
CASSEROLE



⑤⑩ 什錦砂鍋 五目入り土鍋
Variety of Meat and Vegetables in Casserole
小(S) ¥3,600 中(M) ¥5,400



⑤⑪ 魚頭砂鍋 鯉の頭入り土鍋 要予約
Carp Head with Hot Soup in Casserole
¥8,000

豆腐

豆腐
TOFU
豆腐



⑤② 陳麻婆豆腐

本場四川マールゴウフ

Brined Bean Curd and Minced Meat in Chili Sauce Szechwan Style

小(S) ¥2,400

中(M) ¥3,600



⑤③ 麻婆豆腐 マールゴウフ

Brined Bean Curd and Minced Meat in Chili Sauce

小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000



⑤④ 蠔油豆腐

豆腐のオイスターソース煮込み

Brined Bean Curd in Oyster Sauce

小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000

鶏蛋

鶏蛋
TAMAGO
たまご



⑤⑤ 蝦仁包蛋 海老入りたまご焼

Shrimp Omelette

小(S) ¥1,800 中(M) ¥2,700



⑤⑥ 芙蓉蟹蛋 蟹たま

Egg Foo Young with Crab Meat

小(S) ¥1,800 中(M) ¥2,700

蔬菜

野菜
YASAI
野菜



⑤⑦ 炒青根菜 チンゲン菜の炒め

Stir-fried Bok Choy

小(S) ¥1,800 中(M) ¥2,700



⑤⑧ 素炒不碎 野菜炒め

Stir-fried Variety of Vegetables

小(S) ¥1,800 中(M) ¥2,700

湯類

スープ

- ⑤⑨ 爛鶏魚翅湯 アカセいと鶏肉のスープ
Shark's Fin Soup with Shredded Chicken
小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500

- ⑥⑩ 鮑片湯 あわび入りスープ
Abalone and Vegetable Soup
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200

- ⑥⑪ 酸辣湯 酸辛味スープ
Hot and Sour Soup
小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000

- ⑥⑫ 鶏蓉粟米湯 とろみしこのスープ
Corn Soup
小(S) ¥1,400 中(M) ¥2,100



飯類

御飯



- ⑥⑬ 蟹肉炒飯 蟹炒飯 ¥1,600
Fried Rice with Crab Meat



- ⑥⑭ 什錦烩飯 五目あんかけご飯 ¥1,600
Rice with Variety of Meat and Seafood

- ⑥⑮ 蝦仁炒飯 海老炒飯 ¥1,600
Fried Rice with Shrimps

- ⑥⑯ 什錦炒飯 五目炒飯 ¥1,600
Fried Rice with Variety of Meat and Shrimp

- ⑥⑰ 什錦泡飯 五目おかゆ ¥1,600
Rice Porridge with Variety of Meat and Shrimp

麺類

NOODLES



⑥⑧ 什錦湯麺 五目汁そば ¥9,000
Soup Noodle with Variety of Meat and Seafood



⑥⑨ 魚翅湯麺 七かしら入り汁そば ¥4,000
Soup Noodle with Shark's Fin

⑦⑩ 什錦湯麺 五目汁そば ¥1,600
Soup Noodle with Variety of Meat and Seafood

⑦⑪ 蝦仁湯麺 海老入り汁そば ¥1,600
Soup Noodle with Shrimps

⑦⑫ 酸辣湯麺 酸辛味汁そば ¥1,600
Soup Noodle with Sour and Hot Pepper

⑦⑬ 担担麺 タンタンメン ¥1,600
Spicy Soup Noodle with Sesame Paste and Minced Meat

⑦⑭ 炸醬麺 肉味噌あんそば ¥1,600
Noodle with Minced Meat

⑦⑮ 什錦炒麺 五目あんかけ焼そば ¥1,600
Fried Noodle with Variety of Meat and Seafood

⑦⑯ 什錦脆麺 五目あんかけかた焼そば ¥1,600
Fried Noodle Crispy with Variety of Meat and Seafood

⑦⑰ 蝦仁炒麺 海老入りあんかけ焼そば ¥1,600
Fried Noodle with Shrimps

⑦⑱ 棒棒鶏冷麺 パンパングー冷麺 ¥1,800
Cold Noodle with Skewered Chicken with Special Hot Sauce



點心類

飲茶



⑦⑨ 春捲 チンチン
Spring Roll

一本 ¥250

⑧③ 水餃子 水餃子
Boiled Dumplings

四個入 ¥1,200

⑧④ 玻璃燒賣 肉しゅうまい
Shu-Mai

四個入 ¥1,200

⑧④ 小籠包 ショウロンポー
Steamed Soup Dumplings

四個入 ¥1,600

⑧⑤ 水晶蝦餃 海老餃子
Steamed Shrimp Dumplings

四個入 ¥1,200

⑧⑤ 純肉大飽 肉まんじゅう
Meat Bun

一個 ¥400

⑧⑥ 魚翅餃子 アサヒンギョー
Steamed Shark's Fin Dumplings

四個入 ¥1,600

⑧⑥ 豆沙大飽 あんまんじゅう
Red Bean Paste Bun

一個 ¥400

甜品類
DESSERT
デザート



⑧⑦ 拔絲香蕉 バナナの飴だき 小(S) ¥1,600
Candied Fried Banana 中(M) ¥2,400

⑧⑧ 拔絲地瓜 きつまいもの飴だき 小(S) ¥1,600
Candied Fried Sweet Potato 中(M) ¥2,400

⑧⑨ 芝麻炸圓 ごま団子 一個 ¥300
Sesame Dumpling

⑨① 芒果雪糕 マンゴーアイス 一人前 ¥500
Mango Ice Cream

⑨② 正宗杏仁 古典式アンモンドウフ 一人前 ¥800
Cold Almond Jelly with Fresh Fruit

⑨③ 杏仁豆腐 アンモンドウフ 一人前 ¥500
Cold Almond Jelly with Fruit Cocktail

⑨④ 椰子蜜瓜 メロン入りココナッパミルク 一人前 ¥800
Coconut Milk with Melon

⑨⑤ 椰子芒果 マンゴー風味のココナッパミルク 一人前 ¥800
Mango Flavored Coconut Milk