

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。

> > 地港游



①桃花魚滑 鯛の活造り 桃花源スタイル Sashimi of Sea Bream TO-KA-GEN Style



小(S) ¥8,000 中(M) ¥12,000



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



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



④海蟄皮 <らげの酢の物 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 バンバンジー Shredded Chicken with Sesame and Chili Pepper Sauce 小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



⑦雲白肉 薄切り豚肉の辛味ニンニクソースかけ Boiled Sliced Pork with Spicy 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



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



⑩紅焼排翅 フカヒレの姿煮込み Braised Shark's Fin (Whole) 一枚 ¥14,000



①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

海燕の巣



12 **続 球 燕 窩** 海燕の巣と海老団子の蒸し物 Bird's Nest with Shrimp Balls (per person) 一人前 ¥4,200



第2 タン イェン ウォ (13) 清湯 燕 曾 海燕の巣入り特上スープ Bird's Nest in Clear Soup with Shrimp Balls (per person) 一人前 ¥4,200

猪肉

PORK 内



(4) 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



① 無香肉片 豚肉の香り辛子炒め Stir-fried Sliced Pork in Spicy Sauce 小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



(16) 森田内経 内経 豚肉とニンニクの茎炒め Stir-fried Shredded Pork and Green Garlic Stem 小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



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



18 古老猪肉 酢豚
Sweet and Sour Pork
小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



(19) 八宝全菜 五目うま煮
Braised Variety of Meat and Vegetables in Special Soy Sauce
小(S) ¥3,600 中(M) ¥5,400



② 青椒牛肉絲 牛肉とピーマンの細切り炒め

Stir-fried Shredded Beef and Green Pepper

小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500



② **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



②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



②金酱牛肉 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



あわび ABALONE

海参

なまこ SEA CUCUMBER



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



② 奶油鮑魚 あわびのミルク煮込み

小(S) ¥5,200 中(M) ¥7,800

Braised Abalone in Cream Sauce



#ン シャオ ハイ シェヌ ②6 紅焼海参 なまこの醤油煮込み

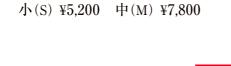
Braised Sea Cucumber in Special Soy Sauce



②7酸辣海参 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





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



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



30 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



31 **軟炸子鶏** 若鶏の唐揚げ Boneless Fried Chicken 小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



③2 宮保鶏丁 鶏肉とカシュ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



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





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



36 乾焼明蝦 大海老のチリソース煮込み Braised Prawns in Chili Sauce

小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500



37 乾炸蝦排 大海老のカシュナッツ揚げ Deep Fried Prawns with Cashew Nuts-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 Stir-fried 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 Braised Shrimps in Chili Sauce

小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



40 蕃茄蝦仁 小海老のトマト炒め Stir-fried Shrimps and Tomato

小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200



4) 高麗 蝦仁 小海老の天ぷら Fluffy Fried Shrimps

小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200

魷魚

SQUID か



②奶油鮵片 イカのミルク炒め

Stir-fried Squid in Cream Sauce

小(S) ¥3,200 中(M) ¥4,800



#y ftv fg lexx **④家常航片** fhの辛子炒め

Stir-fried Squid in Chili Paste

小(S) ¥3,200 中(M) ¥4,800

鍋粑

おこげ料理



44 十錦鍋粑 五目入りおこげ
Sizzling Rice with Variety of Meat and Seafood in Special Soup
小(S) ¥2,400 中(M) ¥3,600



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

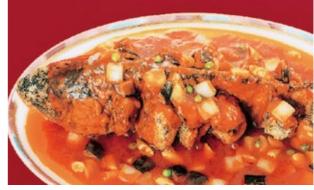
魚類

鯉・魚CARP/FISH



要予約

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



47 糖 醋 鯉 魚 鯉の甘酢あんかけ
Deep Fried Carp with Sweet and Sour Sauce
¥8,000



48 **蒂 茄 魚 片** 白身魚のトマト炒め Stir-fried Sliced Fish and Tomato 小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000



(49) 解留無片 自身魚の塩味炒め Stir-fried Sliced Fish and Mushrooms 小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000

砂鍋

寄 せ 鍋



50 十錦砂鍋 五目入り土鍋
Variety of Meat and Vegetables in Casserole
小(S) ¥3,600 中(M) ¥5,400



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



要予約



52**陳麻婆豆腐**

本格四川マーボードウフ

Braised Bean Curd and Minced Meat in Chili Sauce Szechwan Style

小(S) ¥2,400

中(M) ¥3,600



(53) 麻婆豆腐 マーボードウフ
Braised Bean Curd and Minced Meat in Chili Sauce
小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000



54 **壕油豆腐** 豆腐のオイスターソース煮込み Braised Bean Curd in Oyster Sauce 小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000

鶏蛋 たまご



55 **蝦仁包蛋** 海老入りたまご焼き
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 VEGETABLE



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 砕 野菜炒め Stir-fried Variety of Vegetables 小(S) ¥1,800 中(M) ¥2,700

⑤ 爛鶏魚翅湯 フカヒレと鶏肉のスープ Shark's Fin Soup with Shredded Chicken

小(S) ¥3,000 中(M) ¥4,500

15t ピエヌ タン **60 鮑片湯** あわび入りスープ

Abalone and Vegetable Soup

小(S) ¥2,800 中(M) ¥4,200

⑥酸辣湯酸辛味スープ

Hot and Sour Soup

小(S) ¥2,000 中(M) ¥3,000

62 鶏蓉栗米湯 とうもろこしのスープ

小(S) ¥1,400 中(M) ¥2,100



飯 類

RICE 御飯



63 **蟹 內炒飯** 蟹炒飯

Fried Rice with Crab Meat



¥1,600



66 **什錦烩飯** 五目あんかけご飯 Rice with Variety of Meat and Seafood

¥1,600

64 **蝦仁炒飯** 海老炒飯

Fried Rice with Shrimps

¥1,600

65什錦炒飯 **五**目炒飯

Fried Rice with Variety of Meat and Shrimp

¥1,600

67**什錦泡飯** 五目おかゆ

Rice Porridge with Variety of Meat and Shrimp

¥1,600



(68) 排翅湯麵 フカヒレの姿煮込み入り汁そば
Soup Noodle with Shark's Fin (Half Whole)

¥8,000



69 魚翅湯麵 フカヒレ入り汁そば
Soup Noodle with Shark's Fin

¥3,600

70什錦湯麵 五目汁そば

Soup Noodle with Variety of Meat and Seafood $\$1,\!600$

⑦蝦仁湯麵 海老入り汁そば

Soup Noodle with Shrimps \$1,600

72 酸辣湯麵 酸辛味汁そば

Soup Noodle with Sour and Hot Pepper

¥1,600

73担担麵 タンタンメン

Spicy Soup Noodle with Sesame Paste and Minced Meat

¥1,600

74 **炸醬麵** 肉味噌あえそば

Noodle with Minced Meat

¥1,600

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

76 **什錦脆麵** 五目あんかけかた焼そば Fried Noodle Crispy with Variety of Meat and Seafood

¥1,600

77 蝦仁炒麵 海老入りあんかけ焼そば
Fried Noodle with Shrimps

¥1,600

78 棒棒鶏冷麵 バンバンジー冷麺 Cold Noodle with Shredded Chicken with Special Hot Sauce ¥1,800





79春捲 春巻き

Spring Roll

一本 ¥250

⑧水餃子 水ギョーザ

Boiled Dumplings

四個入 ¥1,200

プォ リイ シャオ マイ ⑧玻璃焼売 肉しゅうまい

Shu-Mai

四個入 ¥1,200

※サオ・ロン・バオ
劉小籠包 ショーロンポー

Steamed Soup Dumplings 四個入 ¥1,600

チュン ロウ ダァ ポウ

ジュイ ジン シャ ジャオ **割水晶蝦餃** 海老ギョーザ

Steamed Shrimp Dumplings 四個入 ¥1,200

85純肉大飽 肉まんじゅう 一個 ¥400 Meat Bun

82 魚翅餃子 フカヒレギョーザ 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

類



87抜絲香蕉 バナナの飴だき

小(S) ¥1,600

Candied Fried Banana

中(M) ¥2,400

88抜絲地瓜 さつまいもの飴だき 小(S) ¥1,600

Candied Fried Sweet Potato

中(M) ¥2,400

多芝麻炸园 ごま団子

Sesame Dumpling

一個 ¥300

⑨芒果雪糕マンゴーアイス

Mango Ice Cream

一人前 ¥500

9)正宗杏仁 古典式アンニンドウフ Cold Almond Jelly with Fresh Fruit 一人前 ¥800

ジャーレン ドゥーフゥ **愛杏仁豆腐** アンニンドウフ

イエ ズ ミィ グワ ⑨椰子蜜瓜メロン入りココナッツミルク

Coconut Milk with Melon 一人前 ¥800

94 椰子芒果 マンゴー風味のココナッツミルク
Mango Flavored Coconut Milk 一人前 ¥800