

## 前菜

Appetizer

ザーサイ

搾菜胡瓜和え

500

ビールのお供にぴったり、  
お父さんに人気のおつまみメニューです。

ザーサイ

緑搾菜 ピリ辛和え

500

ザーサイ本来の鮮やかな緑色を残したフレッシュな歯ごたえと  
辛味がマッチした一品。

シャキッと極太メンマ

500

極太ならではのしっかりとした歯ごたえが楽しめます。

桃花片スタイル 冷奴

600

ネギの細切りやキノコをのせて特製ダレをかけた中華風冷奴です。  
シェフがまかないでよく食べていたメニュー。

柔らか低温蒸し鶏 香港香味醬油

1,000

通常は鶏の切り身を蒸しあげますが、当店では丸ごと1羽の鶏を蒸して仕込んでおり肉が縮まないためとても柔らかくジューシーです。



TOUKAHEN

※料金は全て円表記・税込価格です。

バンバンジー  
ジューシー棒棒鶏

1,000

ぼうぼうどりではなくバンバンジーです。  
低温調理で柔らかく仕上げました。

クラゲ  
海月の和え物サラダ

1,000

女性に人気No. 1です。  
シャキシャキの食感でアツサリ食べられます。

※テイクアウト不可

シェフのおすすめサラダ

1,800~

その日のおすすめの食材でつくるシェフの気まぐれ即興サラダ。  
お値段は食材により変動しますのでスタッフにお尋ねください。



焼  
物

Rast Dish

チャーシュー  
自家製叉焼

1,200

広東式の焼いて仕上げたチャーシューです。

おすすめ

皮付きバラ肉クリスピー焼き

1,400

当店のスペシャリテ。ビールとの相性が最高です。  
修行時代に沢山失敗して怒られた思い出のメニュー。  
仕込みに時間がかかるため、数に限りがございます。



おすすめ

冷凍テイクアウト有

## 合い鴨ロース煮 中華仕立て

1,500

低温で優しく火を入れたしっとりとした仕上がり。  
生姜と香料効かせ、お酒のアテにぴったりのお味です。  
2022年度No.1のヒット商品です。

※テイクアウト不可

## 広東式ローストダック

1/4カット 2,600

1/2カット 5,200

※要予約

1羽 10,000

皮はパリパリ、身はふっくらとジューシーな本格ローストダック。  
梅ダレでさっぱりとお召し上がりいただけます。  
※5日前までにご予約ください。



## 一品料理

A la carte

小盆は2名、中盆は3-4名での取り分けがおすすめです。  
写真は小盆サイズの盛り付けです。

## エビのチリソース

小盆(8尾) / 1,300

## ふわふわ玉子添え

中盆(12尾) / 1,900

花巻と一緒に食べるのがおすすめです。



## エビのマヨネーズ和え

小盆(8尾) / 1,300

中盆(12尾) / 1,900

自家製のマヨネーズだれで揚げたエビを和えました。  
幅広い世代に人気の至高の味です。



## エビのチーズ炒め

小盆(8尾) / 1,300

## バケットと共に

中盆(12尾) / 1,900

シェフの気まぐれメニューとして始めましたが隠れ人気メニューとなり  
やめられなくなりました。ちなみにシェフはチーズが苦手です。



TOUKAHEN

※料金は全て円表記・税込価格です。

おすすめ

和牛チンジャオローストビーフ 小盆 / 2,400  
中盆 / 3,600

和牛モモ肉でローストビーフを仕込み表面だけを焼き香りを出し、オイスターソースで野菜と共に炒めています。



中落牛カルビ黒胡椒炒め 小盆 / 1,800  
中盆 / 2,700

低温調理した中落ちカルビを使用しています。自家製黒胡椒のタレがたまりません。

海鮮 珠洲塩炒め 小盆 / 1,800  
中盆 / 2,700

石川県珠洲の揚浜塩で味付けした上品な海鮮炒め。その日のおすすめの海鮮で作ります。



海鮮 XO<sup>ジャン</sup>醬炒め 小盆 / 2,000  
中盆 / 3,000

最上級の素材で作った自家製XO醬を使用しています。

おすすめ

油淋鶏 素揚げ野菜と共に 小盆 / 1,300  
中盆 / 1,900

自慢のタレに葱、生姜、ニンニク、自家製のラー油で仕上げます。定番の人気商品です。



若鳥から揚げ 小盆 / 1,000  
山椒塩 / 黒胡椒マヨネーズ 中盆 / 1,500

山椒塩か黒胡椒マヨネーズをお選びいただけます。味を変えながらお楽しみください。



## 若鳥スパイシー炒め

小盆 / 1,300

中盆 / 1,950

ニンニク、干し玉ねぎ、山椒、ピーナッツ、鷹の爪など色々なスパイスを混ぜ合わせています。

## あっさり蟹肉豆腐

小盆 / 1,500

中盆 / 2,250

蟹の味が効いた飽きのこない逸品。  
和テイストであっさりいただけます。



## プリプリエビ豆腐

小盆 / 1,500

中盆 / 2,250

海老と豆腐の食感が楽しい逸品。

おすすめ

## 桃花片名物 麻婆豆腐零式

小盆 / 1,200

中盆 / 1,800

油で焼くスタイルのスパイシーな麻婆豆腐です。  
土鍋で熱したアツアツをお召し上がりください。



おすすめ

## 本日の青菜

小盆 / 1,000

## にんにく白湯炒め / 葱生姜炒め

中盆 / 1,500

地物野菜を使ったシェフのお気に入りメニュー。  
シンプルだからこそ白湯スープの味が際立ちます。

## 旬野菜あっさり塩炒め

小盆 / 1,400

中盆 / 2,100



TOUKAHEN

大沢牧場ヘルシーポークの広東式酢豚 小盆 / 1,200  
中盆 / 1,800

香港スタイルのオーソドックスな酢豚。  
サンザシとケチャップで酸味と甘味を効かせました。

彩り野菜入り黒酢酢豚 小盆 / 1,300  
中盆 / 1,950

浙江省の黒酢が効いた上海スタイルの酢豚。

おすすめ

回鍋肉 桃花片スタイル 小盆 / 1,800  
中盆 / 2,700

まさに「創意中華」というオリジナルスタイルの回鍋肉。  
低温で火入れしたお肉の表面を焼き上げ甜麺醤と豆板醤のソースで仕上げました。このお店を始めるにあたり一番やりたかったメニューです。

アワビのオイスター煮 7,000

オイスターソースを効かせたアワビの煮込み。  
生クリーム煮にもできます。



# 点心

Dimsum

ご注文から10~15分お時間をいただきます。  
個数は人数に合わせて追加できますのでお申し付けください。

おすすめ

冷凍テイクアウト有

## 手作り春巻(2本~)

500

パリパリの皮とたっぷり具材の食感を楽しめます。  
オイスタソースで味付けした濃厚な風味です。



## 焼小籠包(4個~)

800

焼き目が香ばしい熱々の焼き小籠包。



※テイクアウト不可

## 蒸し黒豚小籠包(4個~)

800

アツアツのスープが溢れ出すジューシーな小籠包。

冷凍テイクアウト有

## 海老いり焼売(4個~)

700

豚肉のジューシーさと海老のプリっとした食感が自慢の逸品。  
何個でも食べられる飽きのこない味です。



パンダ

## 熊猫肉まん(1個~)

330

可愛くて女性に人気のパンダ肉まん。



TOUKAHEN

※料金は全て円表記・税込価格です。

花巻 ふっくら蒸しパン (1個~) 180

---

中華風の柔らか蒸しパン。  
エビチリやエビマヨのお供にどうぞ。

フカヒレ餃子(4個~) 800

---

素材の旨味を十分に吸ったフカヒレの食感をお楽しみください。

海老いり蒸し餃子(4個~) 800

---

透き通る皮と海老のプリっとした食感がたまりません。



加賀レンコン餅(1個~) 600

---

点心の定番「大根餅」を加賀蓮根で作りました。  
シャクシャクの食感をお楽しみください。

牛カルビ 蓮の葉包みごはん(1個~) 750

---

中華おこわとカルビを蓮の葉で包み蒸しあげました。





# 汁物

Soup

おすすめ

※テイクアウト不可

## 蟹肉入りふかひれスープ

1cup / 1,600

王道の定番フカヒレスープです。

※テイクアウト不可

## 濃厚 上海蟹卵入りふかひれスープ

1cup / 1,800

プレミアムのフカヒレ(散翅/サンツ)を使った上海蟹の濃厚な味が楽しめるスープです。

※テイクアウト不可

## 桃花片 ふかひれ蒸しスープ

※要予約 1cup / 2,200~

広東スタイルの蒸しスープ。  
中に入れる具材によりお値段が変わります。  
※2cupからのご注文をお願いいたします。  
※5日前までにご予約ください。

## フカヒレ姿煮 白湯仕立て

12,000

当店では、最上級と言われるヨシキリザメの尾を使います。  
白湯スープの美味しさが際立つ極上の逸品です。

おすすめ

※テイクアウト不可

## Chineseスタイル コーンスープ

1cup / 500

女性に人気の定番スープです。  
※2cupからのご注文をお願いいたします。

※テイクアウト不可

## 氷豆腐入り 野菜玉子スープ

1cup / 500

※2cupからのご注文をお願いいたします。



# 飯・ 麵物

Rice&Noodle

## 牛肉あんかけ土鍋ご飯

1,600

牛肉の旨味をあんて閉じ込めました。  
熱々の土鍋で仕上げます。ぜひおためしを。



## 上海焼きそば

1,100

ソース味の焼きそばがあるのは日本だけと言われています。  
上海スタイルの焼きそばは醤油味で野菜たっぷり、食感が楽しいです。

## 五目あんかけご飯

1,500

## 五目あんかけ焼きそば

1,500

お父さんに愛される不動の人気メニュー。



おすすめ

## 蟹レタス炒飯

1,200

定番のメニューですがこの組み合わせを考えた人は天才です。



TOUKAHEN

※料金は全て円表記・税込価格です。

チャーシュー

## 叉焼 炒飯

1,200

自家製叉焼をたっぷり使った炒飯。  
お子様にも食べやすいメニューです。

※テイクアウト不可

チャーシュー

## 叉焼 いり葱つゆそば

1,000

あっさりスープに自家製叉焼、葱の香りがたまらない逸品。

※テイクアウト不可

## アッサリ辛味入り鶏つゆそば

1,000

柔らかく蒸し鶏に辛ネギを和えたものを乗せています。



おすすめ

※テイクアウト不可

## 名物 桃花片特製坦々麺

1,050

コクのあるスープと肉味噌がたまらない、  
桃花片といえばの看板メニューです。



冷凍テイクアウト有

## 鶏と色々野菜の十五穀米粥

1,000

鶏と季節の野菜が入った広東式のお粥です。  
滋味深い優しいお味です。



※テイクアウト不可

## 白飯

並 / 300

大 / 450



TOUKAHEN

※料金は全て円表記・税込価格です。

# 甘味

Desert

おすすめ

桃花片特製 杏仁豆腐 600

おすすめ

マンゴープリン 600

ココナッツ団子 (2個) 500

胡麻団子 (2個) 500

揚げカスタード饅頭 (1個) 350

台湾カステラ (2個) 500

アイスクリーム 500  
ゆず/マンゴー

※テイクアウト不可



TOUKAHEN

※料金は全て円表記・税込価格です。