

桃花片グランドメニュー一覧（テイクアウト用）

創意中華・茶房 桃花片 石川県金沢市高尾町 子14番 Tel / 076-227-8879

前菜メニュー名	価格	テイクアウト	詳細
搾菜（ザーサイ）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。
緑搾菜（ザーサイ）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 香港香味醤油	¥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。
ジューシー棒棒鶏（バンバンジー）	¥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。
海月（クラゲ）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ッサリ食べられます。
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。

焼物メニュー名	価格	テイクアウト	詳細
自家製叉焼（チャーシュー）	¥1,200	○	広東式の焼いて仕上げたチャーシューです。
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。
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に。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。
広東式ローストダック ※要予約	1/4cut ¥2,600	×	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上がりいただけます。※5日前までにご予約ください。
	1/2cut ¥5,200	×	
	1羽 ¥10,000	×	

※S：2～3人前、M：3～4人前

一品メニュー名	価格	テイクアウト	詳細
エビのチリソース ふわふわ玉子添え	¥1,300 (S)	○	花巻と一緒に食べるのがおすすめです。
	¥1,900 (M)	○	
エビのマヨネーズ和え	¥1,300 (S)	○	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。
	¥1,900 (M)	○	
エビのチーズ炒め バケットと共に	¥1,300 (S)	○	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。
	¥1,900 (M)	○	
和牛チンジャオローストビーフ	¥2,400 (S)	○	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。
	¥3,600 (M)	○	
中落牛カルビ黒胡椒炒め	¥1,800 (S)	○	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。
	¥2,700 (M)	○	
海鮮 珠洲塩炒め	¥1,800 (S)	○	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。
	¥2,700 (M)	○	
海鮮 XO醬 (ジャン) 炒め	¥2,000 (S)	○	最上級の素材で作った自家製XO醬を使用しています。
	¥3,000 (M)	○	
油淋鶏 素揚げ野菜と共に	¥1,300 (S)	○	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。
	¥1,900 (M)	○	
若鳥から揚げ 山椒塩 / 黒胡椒マヨネーズ	¥1,000 (S)	○	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。
	¥1,500 (M)	○	
若鳥スパイシー炒め	¥1,300 (S)	○	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。
	¥1,950 (M)	○	
あっさり蟹肉豆腐	¥1,500 (S)	○	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。
	¥2,250 (M)	○	
プリプリエビ豆腐	¥1,500 (S)	○	海老と豆腐の食感が楽しい逸品。
	¥2,250 (M)	○	
桃花片名物 麻婆豆腐零式	¥1,200 (S)	○	当店の看板メニューです。 油で焼くスタイルのスパイシーな麻婆豆腐です。
	¥1,800 (M)	○	
本日の青菜 にんにく白湯炒め / 葱生姜炒め	¥1,000 (S)	○	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。
	¥1,500 (M)	○	
旬野菜あっさり塩炒め	¥1,400 (S)	○	
	¥2,100 (M)	○	
大沢牧場ヘルシーポークの広東式酢豚	¥1,200 (S)	○	香港スタイルのオーソドックスな酢豚。

八八八物、パン、か、ソムリエ、黒酢豚	¥1,800 (M)	○	サンザシとケチャップで酸味と甘味を効かせました。
彩り野菜入り黒酢豚	¥1,300 (S)	○	浙江省の黒酢が効いた上海スタイルの酢豚。
	¥1,950 (M)	○	
回鍋肉 桃花片スタイル	¥1,800 (S)	○	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麵醬と豆板醬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。
	¥2,700 (M)	○	
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。

点心メニュー名	価格	テイクアウト	詳細
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。 オイスター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。
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。
海老いり焼売 (4個~)	¥700	○	豚肉のジューシーさと海老のプリ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逸品です。
熊猫 (パンダ) 肉まん (1個~)	¥330	○	可愛くて女性に人気のパンダ肉まん。
花巻 ふっくら蒸しパン (1個~)	¥180	○	中華風の柔らかか蒸しパン。 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。

汁物メニュー名	価格	テイクアウト	詳細
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。
濃厚 上海蟹卵入りふかひれスープ	1cup ¥1,800	×	プレミアムなフカヒレ (散翅/サンツウ) を使った 上海蟹の濃厚な味が楽しめるスープです。
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。
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。
水豆腐入り 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・麺物メニュー名	価格	テイクアウト	詳細
牛肉あんかけご飯	¥1,600	○	牛肉の旨味をあんて閉じ込めました。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野菜たっぷりで食感が楽しいです。
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。
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。
叉焼(チャーシュー)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。
叉焼(チャーシュー)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。
アッサリ辛味入り鶏つゆそば	¥1,000	×	柔らか蒸し鶏に辛ネギを和えたものを乗せています。
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、 桃花片といえはの看板メニューです。
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。
白飯	¥300 (S)	×	
	¥450 (M)	×	

甘味メニュー名	価格	テイクアウト	詳細
桃花片特製 杏仁豆腐	¥600	○	
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 ゆず/マンゴー	¥500	×	