

わがままコース

[ライス+スープ+サラダ付] 全8品

2名様ごとのご注文になります

お一人様 **¥1,600** (+税)

前菜

うち
1品



1 バンバンジー



2 くんせい鴨のオードブル



3 ピータン



4 日替わり魚のオードブル

料理

うち
2品



1 チンジャオロース



2 鶏肉とカシューナッツの炒め



3 エビのチリソース



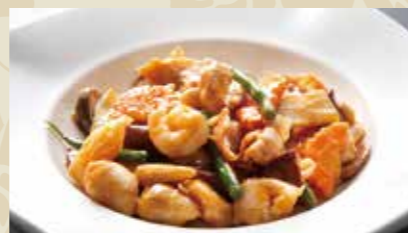
4 鶏のからあげユーリンソース



5 マーボー豆腐



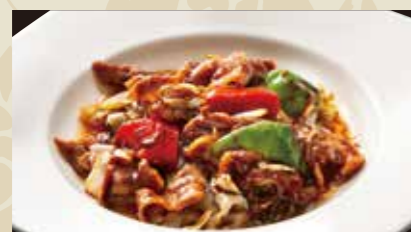
6 カニ玉



7 八宝菜



8 酢豚



9 ホイコーロー



10 牛レバーとニラの炒め



11 イカと野菜のクリーム煮



12 エビマヨ

スープ

うち
1品



1 コーンスープ



2 野菜スープ



3 サンラースープ

点心

うち
1品



1 餃子 4個



2 焼売 4個



3 水餃子 4個



4 春巻 2本

デザート

うち
2品



1 杏仁豆腐



2 プレミアムアイス



3 ごま団子 2個



4 マンゴープリン



プラス200円で
ライスを「半チャーハン」
または「半タンタン麺」に
できます

コース料理



びゃっこ 白虎コース (3名様より承ります)

お一人様 **¥2,500** (+税)

- 二種前菜盛り合わせ
- 鶏肉とイカ彩り野菜炒め
- 海老のチリソース
- 海老すり身の揚げトースト・
若鶏の香味揚げ(揚げ物二種)
- 手羽先の煮込み
- 白身魚の甘酢
- チャーハン
- コーンスープ
- ごま団子

げんぶ 玄武コース (2名様より承ります)

お一人様 **¥10,000** (+税)

- 季節の前菜五種盛り合わせ
- 鯛のチャイニーズサラダ
- 北京ダック
- 牛油煎鮑魚 アワビのステーキアボカドソース
- フォアグラと牛ホホ肉赤ワイン
オイスターソース煮込み
- 車海老の蒸し団子ウニ入りフカヒレあんかけ
- 干し貝柱入りおこわハスの葉包み
- 阿波尾鶏と朝鮮人参の漢方スープ
- 特製ココナッツまんじゅうとマンゴープリン

※3日前要予約となっております。

せいらゆう

青龍コース (3名様より承ります)

お一人様 **¥3,300** (+税)

- 三種前菜盛り合わせ
- 牛肉の細切りピリ辛炒め
- 海老とイカのサッパリ炒め
- カニ爪のアーモンド包み揚げ
- 手羽先と角煮の二種煮込み
- 渡蟹の煮込み玉子とじ
- レタス入り蟹チャーハン
- サンラースープ
- 杏仁豆腐とごま団子

すぎく

朱雀コース (3名様より承ります)

お一人様 **¥4,500** (+税)

- 四種前菜盛り合わせ
- 牛肉とホタテのXO醬炒め
- 大正海老のピリ辛炒め
- 鴨の煙製揚げ蒸しパン添え
- チャイニーズ・ビーフシチュー
- 渡蟹の煮込み玉子とじ
- マーボー丼
- フカヒレスープ
- マンゴープリンとアイス



W e l c o m e !

歡迎光臨

ようこそ、中国料理 桃華へ。

4,000年にわたり、食べ物によって健康を保つ

「医食同源」という発想を培ってきた多彩な中国料理を

カジュアルなメニューにアレンジします。

桃華ならではの新感覚チャイニーズをぜひお楽しみください。

また お誕生会、忘・新年会、歓迎会、送別会、法要など

ご予算に合わせて様々な宴会コースもご用意いたします。

お気軽にお問い合わせください。

総料理長 名田 康久

1955年生まれ。 牟岐町出身

1973年海南高等学校卒業(現 海部高校)

東京渋谷「獅子林」入社

東京赤坂「山王飯店」入社

帰省後「レストラン菊水」料理長として就任

1984年二軒屋にて「中国料理 桃華」オープン

1995年沖浜に移転

小松島西高等学校 食物科 講師