

鶏料理

若鶏の唐揚

軟炸鸡

お子様にも人気の定番料理。カリカリでジューシー。

Rサイズ(2~3名様) **¥880**(税込¥968)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,280**(税込¥1,408)



若鶏の ユーリンソース掛け

油淋鶏

カリカリに揚げたての鶏肉に甘酢薬味ソースをかけます。

Rサイズ(2~3名様) **¥880**(税込¥968)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,280**(税込¥1,408)



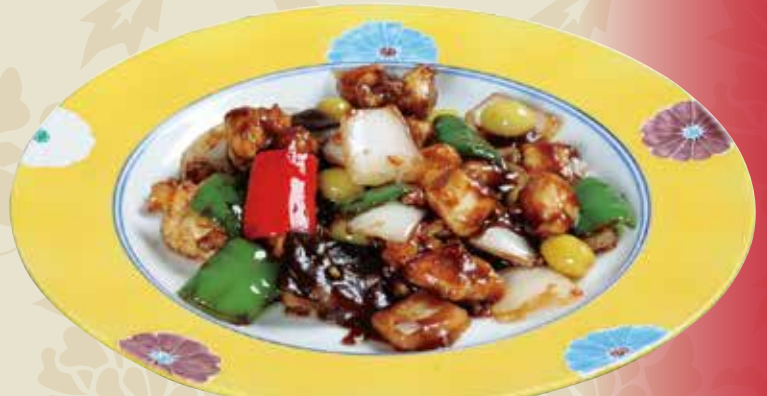
激辛鶏肉炒め

宮保鶏丁

痛いほどの辛さと香り高い料理です。

Rサイズ(2~3名様) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300**(税込¥1,430)



鶏肉の味噌炒め

醬爆鶏丁

甘味噌と絶妙に絡み合う

鶏肉と野菜がたまらない。

ご要望によりピリ辛にも。

Rサイズ(2~3名様) **¥880**(税込¥968)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,280**(税込¥1,408)



鶏肉と

カシューナッツの炒め

腰果鶏丁

カシューナッツをふんだんに使用しています。

Rサイズ(2~3名様) **¥880**(税込¥968)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,280**(税込¥1,408)



牛肉料理

牛肉クレープ

金醬牛肉絲

甘味噌の牛肉を北京ダック用のクレープで巻いて召し上がってください!

Rサイズ(2~3名様)

¥1,280(税込¥1,408)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,780(税込¥1,958)



チンジャオロース

青椒牛肉絲

当店2番人気の料理。

Rサイズ(2~3名様)

¥1,180(税込¥1,298)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,580(税込¥1,738)



牛肉のオイスターソース炒め

蠔油牛肉片

最高級のオイスターソースと牛肉の相性が抜群です。

Rサイズ(2~3名様) ¥1,200(税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,700(税込¥1,870)



牛レバーとニラの炒め

韭菜牛肉肝

レバーには血液を生成するための成分が多く含まれ、ニラが血液の流れをスムーズにしてくれます。

Rサイズ(2~3名様) ¥950(税込¥1,045)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,350(税込¥1,485)



牛肉ときのこの黒コショウ炒め

黒椒牛肉片

数種類の野菜でとったスープを使用し、コクのあるスパイシーなソースで炒めます。

Rサイズ(2~3名様) ¥1,200(税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様) ¥1,700(税込¥1,870)

豚肉料理

ス プタ

酢豚 古老肉

柔らかく脂肪分の少ない豚へレ肉を使用しています。玉ねぎが血圧を下げ、豚肉が体内の過酸化脂肪を分解してくれます。

Rサイズ(2~3名様) **¥880** (税込¥968)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,250** (税込¥1,375)



ホイコーロー 回鍋肉

自家製味噌が決め手の自慢の一品です。

Rサイズ(2~3名様) **¥880** (税込¥968)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,280** (税込¥1,408)



ハッ ポウ サイ

八宝菜 八宝菜

一皿で食材の宝物

Rサイズ(2~3名様) **¥900** (税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300** (税込¥1,430)



ブタ カク ニ

豚の角煮 紅焼扣肉

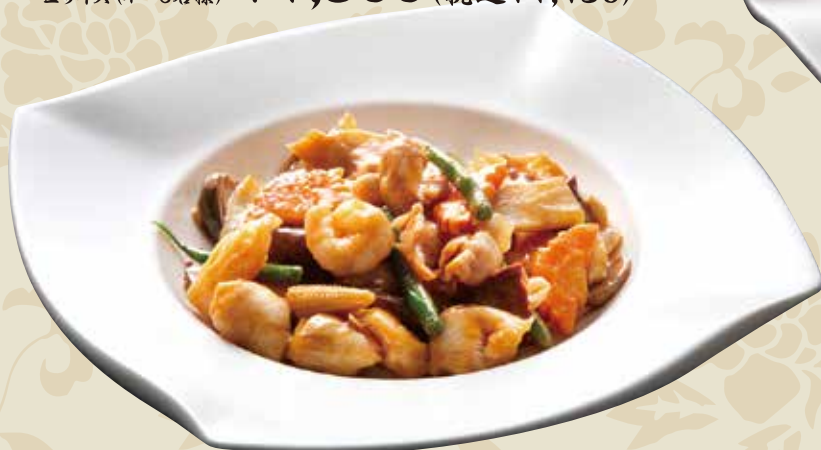
茹でる、揚げる、煮込む、蒸すと5時間の手間暇をかけたとろけるような一品です。

Rサイズ(2~3名様)

¥1,100 (税込¥1,210)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,600 (税込¥1,760)



ブタニク

豚肉と

ニンニクの茎炒め

蒜苗肉絲

本来クキ自体にはニンニクの匂いなく甘みのある中国野菜です。

Rサイズ(2~3名様) **¥900** (税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300** (税込¥1,430)



サラダ



中華風サラダ 拌什錦

蒸し鶏、チャーシュー、イカ、エビ、ホタテに
レタス、水菜、胡瓜、トマトなどの野菜を合えました。

Rサイズ(2~3名様) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300**(税込¥1,430)



ホタテと海藻のサラダ 沙律扇貝

刺身用の新鮮なホタテを特製の山椒風味のソースで。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,100**(税込¥1,210)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,500**(税込¥1,650)



マグロのサラダ 鮪魚沙律

マグロをオリーブオイルで焼き、
コチュ醤ベースのタレで。

Rサイズ(2~3名様) **¥1,000**(税込¥1,100)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,400**(税込¥1,540)



本日のグリーンサラダ 時菜沙律

季節の野菜をたっぷりと…ドレッシング色々。

Rサイズ(2~3名様) **¥600**(税込¥660)

Lサイズ(4~6名様) **¥900**(税込¥990)



よだれ鶏 水口鶏

一度食べたら、よだれが出るくらい「やみつき」に。

Rサイズ(2~3名様) **¥900**(税込¥990)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,300**(税込¥1,430)

前菜



アマズツケ クラゲの甘酢漬 海蜇皮

中華の代表的な前菜で、
最上級のクラゲをさっぱりと!

Rサイズ(2~3名様) **¥1,150**(税込¥1,265)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,550**(税込¥1,705)



バンバンジー 棒々鶏

蒸し鶏を棒で叩いて身を柔らかくした
というのが料理名の由来とか。
自家製のピリ辛胡麻ソースでおつまみに最適。

Rサイズ(2~3名様)

¥880(税込¥968)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,280(税込¥1,408)



カモ クンセイ 鴨の燻製ガーリックソース

麻辣鴨片
長時間煮詰めたソースと鴨とネギの相性がぴったり。

Rサイズ(2~3名様) **¥880**(税込¥968)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,280**(税込¥1,408)



前菜三種盛り合わせ

三拼盆

本日おすすめの盛り合わせです。

Rサイズ(2~3名様)

¥1,200(税込¥1,320)

Lサイズ(4~6名様)

¥1,700(税込¥1,870)



ピータン 松花皮蛋

アヒルの玉子です。白身の部分に
松の花模様が中国料理の神秘です。

Rサイズ(2~3名様) **¥800**(税込¥880)

Lサイズ(4~6名様) **¥1,100**(税込¥1,210)

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 **¥2,680** (税込¥2,948)

- 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 **¥11,000**
(税込¥12,100)

- 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 **¥3,500** (税込¥3,850)

- 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 **¥4,980** (税込¥5,478)

- 四種前菜盛り合わせ
- 牛肉とホタテのXO醤炒め
- 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

ドリンク

紹興酒

ショウコウシュ

紅樓夢6年

ホンロウム

- 120mlグラス ¥330 (税込¥363)
- 600mlボトル ¥1,480 (税込¥1,628)

紹興貴酒8年

ショウコウキシユ

- 640mlボトル ¥3,400 (税込¥3,740)

古越龍山

コエツリュウザン

- 500mlボトル ¥8,000 (税込¥8,800)

紹興酒 曲溪

ショウコウシュ キョクケイ

- 120mlグラス ¥330 (税込¥363)
- 500mlボトル ¥1,480 (税込¥1,628)

●ドラゴンウォーター

(紹興酒+ウォーター) ¥380 (税込¥418)

●ドラゴンハイボール

(紹興酒+ソーダ) ¥380 (税込¥418)

白酒

バイチュウ

五粮液 (52度)

ウーリャンイエ

- 500mlボトル ¥22,000 (税込¥24,200)

貴州茅台酒 (53度)

キシウマオタイシユ

- 500mlボトル ¥50,000 (税込¥55,000)

ワイン

ジュナール (ハーフボトル)

- カベルネ
 - ソーヴィニオン (赤)
 - シャルドネ (白)
- 各¥1,100 (税込¥1,210)

ビール

生ビール

- 小ジョッキ ¥380 (税込¥418)
- 中ジョッキ ¥550 (税込¥605)
- 1.8Lピッチャー (約4杯分) ¥1,650 (税込¥1,815)

瓶ビール

- アサヒスーパードライ ¥550 (税込¥605)

焼酎

(ロック・水割り・湯割り・ストレート)

●麦焼酎 (やんや)

グラス ¥400 (税込¥440)
720mlボトル ¥1,320 (税込¥1,452)

●芋焼酎 (とぅと)

グラス ¥400 (税込¥440)
720mlボトル ¥1,320 (税込¥1,452)

ハイボール

●角ハイボール

¥350 (税込¥385)

●ドラゴンハイボール

(紹興酒+ソーダ)
¥380 (税込¥418)

酎ハイ・サワー

- レモン ● ライチ ● ライム
 - うめ ● 巨峰 ● もも
- 各¥400 (税込¥440)

フルーツリキュール

- あんず ● ライチ
 - レモン ● りんご
- (ロック・サワー)
各¥380 (税込¥418)

ノンアルコール

●ビールテイスト飲料 オールフリー樽詰

中ジョッキ ¥350 (税込¥385)

●ハイボールテイスト

●カシスオレンジテイスト

●シャルドネ スパークリングテイスト

●酔わないウメツシユ

各¥300 (税込¥330)

ソフトドリンク

●コーラ ¥280 (税込¥308)

●ジンジャーエール ¥280 (税込¥308)

●オレンジジュース ¥220 (税込¥242)

●アップルジュース ¥220 (税込¥242)

●烏龍茶 ¥220 (税込¥242)

飲み放題

2時間制

飲み放題ご利用のお客様はコースご注文のお客様に限ります。
4名様以上のご利用になります。

アルコール飲み放題

¥1,580 (税込¥1,738)

ソフトドリンク&ノンアルコール飲み放題

¥850 (税込¥935)

※飲み放題対象外のドリンクもございます。