

3月1日(月)~3月31日(水)

神戸リゾートチャイニーズランチ



菜 譜

六種前菜盛り合わせ

干し貝柱入り 小さなふかひれスープ

飲茶三種

鮑 イカと野菜の塩炒め

和牛モモ肉のXO醬炒め

蟹肉炒飯

デザート三種盛り合わせ

お一人様 ¥5,800 ※税・サービス料込

※写真はイメージです。
※国産米を使用いたしております。
※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

中国料理

桃花林

3月1日(月)～3月31日(水)

平日限定!

桃花林フ。レートランチ



醤油味の蟹肉入りふかひれスープ

本日の前菜三種とサラダ

海老蒸し餃子・焼売

魚の切り身揚げ ピリ辛パウダー・大根餅

下記よりお好みのお料理を二品お選びください



ベビー帆立 イカと
野菜の塩炒め



牛肉の細切りと
ピーマン炒め



酢豚

ご飯 または おかゆ

本日のデザート二種

お一人様 ¥3,700 税・サービス料込

※国産米を使用いたしております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

中国料理

桃花林

金華

KINKA

七彩拼盆

七種の前菜盛り合わせ
Seven Kinds of Appetizers

红烧排翅

ふかひれの姿煮込み
Braised Shark's Fin (whole)

金陵片鴨

北京ダック
PEKING Duck

時蔬蝦貝

帆立貝柱 大海老の切り身と野菜の塩炒め
Sauteed Scallop and Prawn with Vegetables

鹹菜蒸魚

鯛の切り身 高菜漬け蒸し
Steamed Sea Bream with Leaf Mouted

黑椒牛条

牛フィレ肉の黒胡椒炒め
Sauteed Beef and Vegetable with Black Pepper

蟹肉炒飯

蟹肉入り炒飯
Fried Rice with Crab

甜品三点

デザート三種盛り合わせ
Three Kinds of Desserts

お一人様 ¥11,000 ※税・サービス料込

特撰飲茶コース

Lunch Course Special dim sum



四彩拼盆 四種前菜盛り合わせ
Four Kinds of Appetizers

蟹紫魚翅 蟹肉、海苔入りふかひれスープ
Shark's Fin with Crab Meat and Seaweed Soup (Cup)

小籠包 蝦餃
韭菜餃 魚翅餃
スープ入り蒸し小籠包、海老入り蒸し餃子、
ニラ入り蒸し餃子、ふかひれ入り蒸し餃子
Steamed Small Minced Pork-filled Bun, Steamed Dumpling with Shrimps,
Steamed Dumpling with Leek, Steamed Dumpling with Shark's Fin

棒餃子 蘿蔔糕 府皮捲
焼き棒餃子、大根入り蒸し焼き餅、湯葉巻き揚げ
Baked Stick Dumpling, Steamed Dumpling with Japanese Radish, Deep-fried Yuba Roll

三味拼盆 料理三種盛り合わせ
・海老のチリソース
・野菜炒め
・豚バラ黒豆ソース蒸し
Braised Prawns with Chilli Sauce, Vegetable Stir-fry,
Steamed Pork Ribs with Black Bean Sauce

下記よりお好み1品をお選びください

鹹叉炒飯 チャーシューと高菜漬け入り炒飯
Fried Rice with Pickled Mustard Leaf

蝦魷泡飯 海老とイカのお粥
Rice Porridge with Shrimps and Squid

荷葉糯米 蓮の葉包みのおこわ
Steamed Rice with Lotus Leaf Thick Starchy Sauce

甜品二点 デザート二種
Two Kinds of Desserts

お一人様 ¥4,800 ※税・サービス料込



牛排燴炒飯

和牛サーロイン

ステーキ炒飯丼

2種ソース 黒豆ワインソース

XO醬玉葱ソース

¥3,900

Jan - Mar 2021



鴻圓湯窩麵

蟹肉と卵入りふかひれスープのせ

揚げ煮込みそば(イーファー麵)

¥3,400

※写真はイメージです。

※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

※入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。

中国料理

桃花源

桃花林のパフェ
PARFAIT

杏仁愛玉芭菲

あんになん

オーギョーチーと濃厚杏仁豆腐の
クリームあんみつ風パフェ 黒蜜添え

¥1,500

檸檬蜜愛玉

オーギョーチーの
レモンはちみつシロップ

¥900



黒芝麻杏仁

あんになん

と〜ろとろの濃厚杏仁豆腐と
黒ごまプリン

¥1,300



※写真はイメージです。※ご案内の料金には消費税、サービス料が含まれております。

中国料理

桃花林

冷盆類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
1 桃花林拼盆	桃花林冷菜盛り合わせ Toh-ka-lin Specially Assorted Cold Dish	(1人前) ¥2,950	
2 冷鮑魚	鮑の薄切り冷菜 Cold Sliced Abalone	¥4,850	¥6,900
3 三色拼盆	三種冷菜盛り合わせ Three Kinds of Cold Dish	3,100	4,400
4 白切油鶏	蒸し鶏の葱生姜風味 Cold Boiled Chicken with Ginger and Onion	2,200	3,000
5 棒棒童鶏	蒸し鶏の細切り特製胡麻ソース Shredded Boiled Chicken with Specially Sesame Sauce	2,200	3,000
6 明爐叉焼	窯焼きチャーシュー Chinese Barbecued Pork	2,500	3,500
7 涼拼海蜇	くらげの冷菜 Cold Jelly Fish	3,300	4,600
8 松花皮蛋	ピータン Preserved Eggs	1,500	2,100
9 鮮辣白菜	白菜の唐辛子甘酢漬け Sour Tenjin Cabbage	1,500	2,100
10 鮮辣黄瓜	胡瓜の唐辛子甘酢漬け Sour Cucumber	1,500	2,100

燕窩類

		1人前 1 people	3~4名 3-4 people
11 鶏茸燴燕窩	卵の白身入り燕の巣スープ Bird's Nest with Egg Soup	¥3,400	¥8,500
12 蟹肉燕窩湯	蟹肉入り燕の巣スープ Bird's Nest with Crab Meat Soup	3,700	9,100

魚翅湯

		1人前 1 people	3~4名 3-4 people
13 紅焼大排翅	ふかひれの姿煮込み Braised Shark's Fin (whole) Soup	¥8,600	
14 銀芽大排翅	ふかひれの姿煮込み もやし添え Braised Shark's Fin (whole) with Bean Sprouts Soup	9,200	
15 蟹黄魚翅	蟹肉と卵入りふかひれスープ Shark's Fin with Crab Eggs Soup	2,900	¥7,200
16 鮑絲魚翅	鮑の細切りふかひれスープ Shark's Fin with Shredded Abalone Soup	2,900	7,200
17 蟹肉魚翅	蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin with Crab Meat (Salt Taste) Soup	2,700	6,600
18 紅焼魚翅	醤油味のふかひれスープ Shark's Fin Served in a Soy Sauce Based Stock Soup	2,700	6,600
19 八珍魚翅	五目入りふかひれスープ Shark's Fin with Chop-Suey Soup	2,500	6,200

鮑魚類・海參類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
20 時蔬炒鮮鮑	活鮑と季節野菜の炒め Sauteed Sliced Fresh Abalone and Vegetables	¥8,500~	¥17,000~
21 貝醬炒鮮鮑	活鮑の特製XO醬炒め Sauteed Sliced Fresh Abalone with XO Sauce	8,850~	17,300~
22 奶油鮑甫	鮑のクリーム煮込み Braised Abalone with Cream Sauce	5,100	7,300
23 蠔油鮑甫	鮑のオイスターソース煮込み Braised Abalone with Oyster Sauce	5,100	7,300
24 紅焼海參	なまこの醤油煮込み Braised Sea-Cucumber with Soy Sauce	5,100	7,300
25 海參鮑魚	鮑となまこの煮込み Braised Abalone and Sea-Cucumber	5,400	7,650
26 蒸鮑仔	蝦夷鮑の強火蒸し (葱生姜風味、中国黒豆味噌、XO醬) Steamed EZO Abalone (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or XO Sauce)	(1個)	3,050
27 炒鮑仔	蝦夷鮑と季節野菜の炒め (葱生姜風味、中国黒豆味噌、XO醬) Sauteed EZO Abalone and Vegetables (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or XO Sauce)	(1個)	3,300

蝦類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
28	姜葱龍蝦球 伊勢海老の炒め 葱生姜風味 Sauteed Lobster with Ginger and Onion	¥7,900	¥11,300
29	豆豉龍蝦球 伊勢海老の中国黒豆味噌炒め Sauteed Lobster with Black Bean Paste	7,900	11,300
30	金沙大蝦 天使の海老 スパイシー香草パウダー Fried "TENSHINOEBI"(Prawns) with Spicy Grass Powder	(1匹) 1,050	
31	白灼大蝦 天使の海老の湯引き 魚醬ソース Boiled "TENSHINOEBI"(Prawns) with Soy Sauce of the Fish	(1匹) 1,000	
32	時蔬蝦球 大海老と季節野菜の炒め Sauteed Prawns and Seasonal Vegetables	5,000	7,150
33	貝醬蝦球 大海老の特製XO醬炒め Sauteed Prawns with XO Sauce	5,000	7,150
34	乾焼蝦球 大海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chilli Sauce	4,850	6,900
35	炒蝦球 大海老の炒め (葱生姜風味、中国黒豆味噌、マヨネーズ、甘酢) Sauteed Prawns (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or Mayonnaise or Sweet and Sour Sauce)	4,850	6,900
36	時蔬蝦仁 海老と季節野菜の炒め Sauteed Shrimps and Seasonal Vegetables	3,600	5,100
37	滑蛋蝦仁 海老と卵の炒め Sauteed Shrimps with Egg	3,400	4,850
38	乾焼蝦仁 海老のチリソース煮 Braised Shrimps with Chilli Sauce	3,400	4,850
39	酥炸蝦仁 海老の衣揚げ 甘酢添え Fried Shrimps with Sweet and Sour Sauce	3,400	4,850
40	炒蝦仁 海老の炒め (葱生姜風味、中国黒豆味噌、マヨネーズ、甘酢) Sauteed Shrimps (Ginger and Onion or Chinese Black Bean Paste or Mayonnaise or Sweet and Sour Sauce)	3,400	4,850

蟹類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
41 百花蟹手	蟹の手の揚げ物 Deep Fried Stuffed Crab Claw	(1本) ¥1,600	
42 芙蓉蟹蛋	かにたま Egg FU-Young(Crab Meat)	¥2,200	¥3,050
43 姜葱蒸蟹腿	蟹の腿の葱生姜蒸し Steamed Leg of the Crab with Ginger and Onion	4,700	6,700
44 豆豉炒蟹腿	蟹の腿の中国黒豆味噌炒め Sauteed Leg of the Crab with Chinese Black Bean Paste	4,700	6,700

海鮮類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
45 海鮮鍋糍	海の幸入りおこげ Scorched Rice and Seafood	¥4,700	¥6,700
46 時蔬帶子	帆立貝と季節野菜の炒め Sauteed Scallop and Seasonal Vegetables	4,250	6,100
47 貝醬帶子	帆立貝の特製XO醬炒め Sauteed Scallop with XO Sauce	4,250	6,100
48 白灼魷片	イカの湯引き 葱生姜風味 Boiled Squid with Ginger and onion	3,000	4,250
49 糖醋魚塊	白身魚の切り身唐揚げ 甘酢掛け Fried Fish with Sweet and Sour Sauce	3,000	4,250

牛肉類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
50 豉汁煎和牛	和牛サーロインステーキ 黒豆ワインソース Sauteed Japanese Beef Sirloin Steak with Black Bean Paste and Red Wine	¥8,500	¥12,100
51 黒椒炒和牛	和牛サーロインと香菜の黒胡椒炒め Sauteed Japanese Beef Sirloin and Spicy Grass with Black Pepper	8,500	12,100
52 時蔬炒牛柳	牛ヒレ肉と季節野菜の炒め Sauteed Fillet and Seasonal Vegetables	4,350	6,200
53 韭黄牛肉絲	牛肉細切りと黄韭の炒め Sauteed Shredded Beef and Yellow Leek	3,250	4,600
54 青椒牛肉絲	牛肉細切りとピーマンの炒め Sauteed Shredded Beef and Green Pepper	3,250	4,600
55 蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Sauteed Beef with Oyster Sauce	3,250	4,600
56 豉汁牛肉	牛肉の中国黒豆味噌炒め Sauteed Beef with Chinese Black Bean Paste	3,250	4,600

掛爐焼鴨

		半羽 Small dish	1羽 Midium dish
57 掛爐片皮鴨	鴨の皮巻き 北京風 Roast Duck Skin in PEKING Style	¥9,100	¥18,150
58 樟茶大鴨	鴨の燻製蒸し焼き Smoked Whole Duck Crispy Style	7,300	14,550

猪肉類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
59 椒塩排骨	豚バラ肉の骨付き唐揚げ Fried Spareribs Crispy Style(Small Piece)	¥2,500	¥3,550
60 南乳扣肉	皮付き豚バラ肉角煮はなまき添え Braised Pork in Bean Paste with Chinese Bread	2,750	3,900
61 青椒肉絲	豚肉の細切りピーマン炒め Sauteed Shredded Pork and Green Pepper	2,500	3,550
62 香醋肉塊	黒酢酢豚 Sauteed Pork with Black Vinegar Sauce	2,500	3,550
63 酥古老肉	酢豚 Sauteed Pork with Sweet and Sour Sauce	2,500	3,550
64 炒上雜碎	八宝菜 Sauteed Chop-Suey	2,750	3,900

鶏類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
65 炒安仁菘	うずら肉の炒め レタス包み Sauteed Quail Meat and Pork Wrapped in Lettuce	¥3,150	¥4,500
66 炸子鶏球	鶏の唐揚げ Fried Chicken without Bones	2,300	3,300
67 油林鶏腿	鶏のクリスピー揚げ香味ソース Deep Fried Chicken with Flavor Sauce	2,300	3,300
68 腰果鶏丁	鶏とカシューナッツの炒め Sauteed Chicken and Cashew Nuts	2,300	3,300
69 宮保鶏丁	鶏と朝天辣椒の甘辛炒め Sauteed Chicken and Chilli Pepper	2,300	3,300

豆腐類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
70 蟹粉豆腐	蟹肉と豆腐の煮込み Braised Tofu with Crab Meat	¥2,750	¥3,900
71 蝦仁豆腐	海老と豆腐の煮込み Braised Tofu with Shrimps	2,600	3,650
72 砂窩豆腐	土鍋入り五目豆腐 Braised Tofu and Mixed Meat in Casserole	2,400	3,400
73 麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Tofu with Minced Meat and Chilli Sauce	2,150	3,050
74 香辣豆腐	四川風 麻辣豆腐 Braised Tofu with Minced Meat and Chilli Sauce Sichuan Style	2,300	3,300

蔬菜類

		1~2名 1-2 people	3~4名 3-4 people
75 玉乳珊瑚	蟹肉ときのこのクリーム煮 Braised Crab Meat and Mushroom with Cream Sauce	¥3,400	¥4,850
76 蟹肉生菜	蟹肉とレタスの煮込み Braised Crab Meat and Lettuce	3,000	4,250
77 鮮炒時蔬	彩り野菜の強火炒め Sauteed Mixed Vegetables	2,300	3,300
78 奶油白菜	白菜ときのこのクリーム煮 Braised Tenjin Cabbage and Mushroom with Cream Sauce	2,300	3,300
79 紅焼茄子	茄子の醤油煮込み Braised Eggplants with Soy Sauce	2,050	2,950
80 麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplants with Minced Meat and Chilli Sauce	2,300	3,300

燉品湯類

		1人前 1 people	3~4名 3-4 people
81 青菜鮑魚湯	鮑の薄切りと青菜のスープ Sliced Abalone and Green Vegetable soup	¥2,200	¥4,400
82 榨菜鶏片湯	ザーサイと鶏肉薄切りのスープ Szechwan Pickles and Chicken soup	1,100	2,200
83 鶏茸粟米湯	コーンスープ Corn Soup	1,100	2,200
84 青菜蛋花湯	青菜と卵のスープ Green Vegetable and Egg Soup	1,100	2,200
85 酸辣湯	五目入り酸味と辛味スープ Hot and Sour Soup	1,350	2,700
86 湯餛飩	ワンタンスープ "Wong Tong" in Soup	800	1,600

飯類

87 福建炒飯	福建風 餡掛け炒飯 Fried Rice With FUJIAN Style	¥3,050
88 蟹肉生菜炒飯	蟹肉とレタス入り炒飯 Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	2,700
89 蝦仁炒飯	海老炒飯 Fried Rice with Shrimps	2,100
90 八珍炒飯	五目炒飯 Fried Rice with Chop-Suey	1,850
91 牛肉燴飯	牛肉餡掛け御飯 Sauteed Slice Beef on Rice	1,850
92 天津燴飯	かにたまの掛け御飯 Egg FU-Young(Crab Meat) on Rice	1,950
93 八珍泡飯	五目粥 Rice Gruel	1,850

中国料理「桃花林」で使用しているお米は国産米です。(一部例外につきましては別途表示いたしております。)
Our rice used at Chinese Restaurant Toh-ka-lin is domestic rice. Exception in some dishes will be shown on the menu.

麵類

94	排翅湯麵	ふかひれ姿煮入りつゆそば Noodle Soup with Braised Shark's Fin(Whole)	¥6,800
95	海鮮湯麵	海の幸入りつゆそば Noodle Soup with Seafood	2,700
96	蝦仁湯麵	海老入りつゆそば Noodle Soup with Shrimps	2,100
97	葱又焼絲湯麵	チャーシュー細切り葱入りつゆそば Noodle Soup with Cha-Shu and Leek	2,000
98	又焼湯麵	チャーシュー入りつゆそば Noodle Soup with Cha-Shu	1,850
99	八珍湯麵	五目つゆそば Noodle Soup with Mixed Vegetables	1,850
100	時蔬湯麵	彩り野菜入りつゆそば Noodle Soup with Mixed Vegetables	1,850
101	酸辣湯麵	五目入り酸味と辛味つゆそば Noodle Hot and Sour Soup with Chop-Suey	2,400
102	担々麵	担々麵 Tantan Noodles	2,000
103	海鮮炒麵	海の幸入り焼きそば Fried Noodle with Seafood	2,700
104	蝦仁炒麵	海老入り焼きそば Fried Noodle with Shrimps	2,100
105	八珍炒麵	五目焼きそば Fried Noodle with Chop-Suey	1,850
106	牛肉炒麵	牛肉入り焼きそば Fried Noodle with Beef	1,850
107	肉絲炒麵	豚肉細切り焼きそば Fried Noodle with Shredded Pork	1,850
108	時蔬炒麵	彩り野菜入り焼きそば Fried Noodle with Mixed Vegetables	1,850

點心類

109	脆皮餃子	桃花林特製 焼き餃子 Baked Dumpling Toh-ka-lin Style	(1個)	¥370
110	三絲春卷	はるまき Spring Roll	(1本)	310
111	干貝燒賣	干し貝柱入り焼賣 Siu-Mai with Dried Scallops	(1個)	310
112	箏尖蝦餃	海老入り蒸し餃子 Steamed Dumpling with Shrimps	(1個)	310
113	叉燒包子	チャーシュー入り蒸し饅頭 Cha-Shu-filled Bun	(1個)	370
114	小籠湯包	スープ入り蒸し小籠包 Small Minced Pork-filled Bun	(1個)	370
115	魚翅餃子	ふかひれ入り蒸し餃子 Steamed Dumpling with Shark's Fin(Whole)	(1個)	370
116	煎蘿蔔糕	豚肉と大根入り蒸し焼き餅 Steamed Dumpling with Minced Pork and Japanese Radish	(1個)	310
117	花捲	はなまき Chinese Bread	(1個)	250
118	水餃子	水餃子 Dumpling in Soup	(1碗)	750

甜菜類

119	正宗杏仁羹	なめらかで濃厚な杏仁豆腐 Cold Almond Jelly Rich and Smooth		¥1,100
120	芒果凍布甸	アップルマンゴープリン Mango Pudding		1,350
121	鮮果豆腐	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Fresh Fruits		1,350
122	荔枝豆腐	ライチ入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lychee Nuts		800
123	檸檬豆腐	杏仁豆腐 レモン添え Cold Almond Jelly with Lemon		750
124	西米奶露	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca		1,000
125	杏仁雪糕	杏仁アイスクリーム (マンゴーソース) Apricot Kernel Ice Cream with Mango Sauce		750
126	冰淇淋	アイスクリーム・シャーベット Ice Cream or Sherbet		650
127	香芝麻球	胡麻付き揚げ菓子 Fried Sweet Dumpling with Sesame		310
128	糯米糍	蓮の実あん入り白玉団子ココナッツ風味 Steamed Sweet Dumpling with Lotus Seeds and Coconuts Powder		350