

桃源郷

TOGENKYO

Dinner Menu

前菜

Cold Dish

- | | | | |
|---|------|--------|-------------------------|
| 1. ひとつち前菜の六種盛り合わせ
Six Kinds of Cold Dishes | 花彩小碟 | ¥2,500 | |
| 2. 鶏肉の細切り唐辛子ソースかけ
Shredded Cold Chicken w/Spicy Sauce | 棒々鶏 | ¥2,800 | 特小盆(SS) ¥4,000
小盆(S) |
| 3. くらげの冷菜
Spicy Jellyfish | 海蜇皮 | ¥4,600 | ¥6,500 |
| 4. 冷菜の三種盛り合わせ(くらげ・あわび・ピータン)
Three Kinds of Cold Dishes | 三色拼盤 | ¥7,000 | ¥9,500 |
| 5. よだれ鶏
Spicy Sichuan-style Poached Chicken | 口水鶏 | ¥2,800 | ¥4,000 |

4. 冷菜の三種盛り合わせ
(くらげ・あわび・ピータン)
Three Kinds of Cold Dishes



海老

Prawn

- | | | | |
|--|------|-------------|-------------------------|
| 6. 海老の衣揚げ 辛味マヨネーズ和え
Fried Shrimp w/Spicy Mayonnaise Sauce | 麻辣蝦仁 | ¥3,800 | 特小盆(SS) ¥5,100
小盆(S) |
| 7. 海老の四川チリソース煮
Braised Shrimp w/Chili Sauce Szechuan Style | 乾焼蝦仁 | ¥3,900 | ¥5,200 |
| 8. 海老と百合根の塩味炒め
Sauteed Prawn & Lily Bulb w/Salt | 百合明蝦 | ¥3,900 | ¥5,300 |
| 9. 海老の四川チリソース煮
Braised Prawn w/Chili Sauce Szechuan Style | 乾焼明蝦 | ¥4,300 | ¥5,700 |
| 10. オマール海老の四川チリソース煮
Braised Lobster w/Chili Sauce Szechuan Style | 乾焼剪蝦 | ¥5,500 (半身) | |
| 11. 海老と彩り野菜の塩味炒め 中華クレープ添え
Sauteed Shrimp & Vegetable w/Salt w/Crape Shell | 彩々蝦崧 | ¥3,800 | 特小盆(SS) ¥5,100
小盆(S) |

8. 海老と百合根の塩味炒め
Sauteed Prawn & Lily Bulb w/Salt



7. 海老の四川チリソース煮
Braised Shrimp w/Chili Sauce Szechuan Style



※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)の
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs,
milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

魚介

Seafood

		特小盆(SS)	小盆(S)
12. 北寄貝と帆立貝、紋甲烏賊の自家製XO醬炒め Sauteed Surf Clam, Scallop & Squid w/XO Sauce	XO醬三鮮	¥5,500	¥7,500
13. 北寄貝と帆立貝、紋甲烏賊の香料入り四川豆板醬炒め Sauteed Surf Clam, Scallop & Squid w/Hot Sauce	魚香三鮮	¥5,500	¥7,500
14. 北寄貝と帆立貝、紋甲烏賊の塩味炒め Sauteed Surf Clam, Scallop & Squid w/Salt	清炒三鮮	¥5,500	¥7,500

14. 北寄貝と帆立貝、紋甲烏賊の塩味炒め
Sauteed Surf Clam, Scallop & Squid w/Salt



ふかひれ

Shark's Fin

15. 鶏肉と筍入りふかひれのスープ(ポット盛り) Shark's Fin Soup w/Chicken & Bamboo Shoot	蘭鶏魚翅湯	¥2,500
16. 蟹肉入りふかひれのスープ(ポット盛り) Shark's Fin & Crab Meat Soup	蟹肉魚翅湯	¥3,000
17. 蟹肉と貝柱、鶏肉入りふかひれの煮込み (ポット盛り) Braised Shark's Fin w/Crab Meat, Scallop & Chicken	三鮮魚翅	¥3,000
18. ふかひれの姿煮 Braised Whole Shark's Fin	紅焼魚翅	80g ¥16,000
		120g ¥22,000
		150g ¥26,000

18. ふかひれの姿煮
Braised Whole Shark's Fin



16. 蟹肉入りふかひれのスープ(ポット盛り)
Shark's Fin & Crab Meat Soup

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

かに

Crab

19. タラバ蟹肉と野菜の塩味炒め

Sauteed King Crab Meat & Vegetable w/Salt

20. タラバ蟹肉と春雨の自家製XO醬煮込み

Braised King Crab Meat & Glass Noodles w/XO Sauce

特小盆(SS) 小盆(S)

生炒蟹腿 ¥8,000 ¥12,000

※仕入れの状況によりご提供ができない場合がございます。

XO醬蟹腿 ¥8,000 ¥12,000

※仕入れの状況によりご提供ができない場合がございます。

19. タラバ蟹脚肉と野菜の塩味炒め

Sauteed King Crab Meat & Vegetable w/Salt



あわび・なまこ

Abalone & Sea Cucumber

21. エゾアワビと黄にらの塩味炒め

Sauteed EZO Abalone & Yellow Chives w/Salt

萐黄鲍魚 ¥3,700

22. あわびの蛇腹切りと筍のオイスターソース煮

Braised Abalone & Bamboo Shoot w/Oyster Sauce

特小盆(SS) 小盆(S)
紅焼鲍魚 ¥9,500 ¥14,000

23. あわびの蛇腹切りクリーム煮

Braised Abalone w/Cream Sauce

奶油鲍魚 ¥9,500 ¥14,000

24. なまことあわびのオイスターソース煮

Braised Sea Cucumber & Abalone w/Oyster Sauce

鲍魚海参 ¥10,500 ¥15,000



24. なまことあわびのオイスターソース煮

Braised Sea Cucumber & Abalone w/Oyster Sauce

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

牛肉

Beef

25. 中華風牛フィレ肉ステーキ オイスターソース仕立て Beef Fillet Steak w/Oyster Sauce	金銭牛排	¥3,200	
			特小盆(SS) 小盆(S)
26. 牛肉の細切りとピーマンのオイスターソース炒め Sauteed Shredded Beef & Green Pepper w/Oyster Sauce	青椒牛肉絲	¥3,500	¥4,800
27. 牛肉と野菜の自家製XO醬炒め Sauteed Beef & Vegetable w/XO Sauce	XO醬牛肉	¥3,600	¥4,900
28. 牛肉と野菜の香料入り四川豆板醬炒め Sauteed Beef & Vegetable w/Hot Sauce	魚香牛肉	¥3,700	¥5,000
29. 牛肉の細切り味噌炒め 中華クレープ添え Sauteed Beef w/Miso Paste w/Crape Shell	金醬牛肉絲	¥3,800	¥5,300
30. 牛肉と白菜、干し椎茸の辛し煮込み Braised Beef, Chinese Cabbage & Dried Shiitake Mushroom w/Hot Sauce	水煮牛肉	¥3,700	¥5,000



26. 牛肉の細切りとピーマンの
オイスターソース炒め
Sauteed Shredded Beef & Green Pepper
w/Oyster Sauce

27. 牛肉と野菜の自家製XO醬炒め
Sauteed Beef & Vegetable
w/XO Sauce



豚肉

Pork

31. 豚ばら肉の角煮 Braised Pork w/Soy Sauce	東坡扣肉	¥2,500	
			特小盆(SS) 小盆(S)
32. 豚ばら肉の湯引き 四川ソースかけ Parboiled Pork w/Hot Sauce Szechuan Style	白片肉	¥2,400	¥3,300
33. 豚肉とキャベツの四川豆板醬入り味噌炒め Sauteed Pork & Cabbage w/Miso Paste w/Hot Sauce	回鍋肉片	¥2,800	¥4,000
34. 酢豚 Sweet & Sour Pork	古老猪肉	¥2,500	¥3,500
35. 豚肉と搾菜の細切り塩味炒め Sauteed Pork & Chinese Pickles w/Salt	榨菜肉絲	¥2,700	¥3,700
36. 豚フィレ肉の黒酢酢豚 Sweet & Sour Pork Fillet w/Black Vinegar	香醋肉柳	¥2,800	¥3,800
37. 豚肉と彩り野菜の香料入り四川豆板醬炒め 中華クレープ添え Sauteed Pork & Vegetable w/Hot Sauce w/Crape Shell	魚香碎滑肉	¥2,700	¥3,700

37. 豚肉と彩り野菜の香料入り四川豆板醬炒め
中華クレープ添え
Sauteed Pork & Vegetable w/Hot Sauce w/Crape Shell



※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)の
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs,
milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

鶏肉・鴨

Chicken/Duck

		特小盆 (SS)	小盆 (S)
38. 鶏肉の唐揚げ ユーリンソースかけ Fried Chicken w/Flavor Sauce	油淋鶏腿	¥2,700	¥3,800
39. 鶏肉の唐揚げ Fried Chicken	軟炸子鶏	¥2,600	¥3,500
40. 鶏肉とカシューナッツの唐辛子炒め Sauteed Chicken & Cashew-Nuts w/Chili Pepper	宮保鶏丁	¥2,700	¥3,800
41. 北京ダック Beijing Duck	北京烤鴨	半羽 (12枚) ¥11,000 一羽 (24枚) ¥22,000	



41. 北京ダック
Beijing Duck

野菜

Vegetable

		特小盆 (SS)	小盆 (S)
42. 青梗菜の塩味炒め Sauteed Chinese Vegetable w/Salt	生炒菜心	¥2,400	¥3,200
43. 五目野菜の細切り 塩味炒め Sauteed Shredded Vegetables w/Salt	素炒不碎	¥2,300	¥3,100
44. レタスと五目野菜のオイスターソース炒め Sauteed Lettuce & Vegetables w/Oyster Sauce	蠔油生菜	¥2,300	¥3,100
45. いろいろ茸の塩味炒め Sauteed Mushrooms w/Salt	生炒鮮菇	¥2,400	¥3,200
46. 蟹肉入り青梗菜の塩味煮込み Braised Chinese Vegetable & Crab Meat w/Salt	蟹肉菜心	¥2,700	¥3,500
47. いろいろ茸のオイスターソース煮込み Braised Mushrooms w/Oyster Sauce	紅焼茸菜	¥2,900	¥4,000
48. 青梗菜と海の幸のクリーム煮 Braised Chinese Vegetable & Seafood w/Cream	奶油海鮮	¥3,400	¥4,500



42. 青梗菜の塩味炒め
Sauteed Chinese Vegetable w/Salt

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆 (SS) 1~2名様、小盆 (S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

たまご

Egg

		特小盆 (SS)	小盆 (S)
49. 蟹たま Crab Meat Omelet	芙蓉蟹蛋	¥2,100	¥2,900
50. 蟹たまの醤油あんかけ Crab Meat Omelet w/Soy Sauce	天津蟹蛋	¥2,300	¥3,100

豆腐・おこげ料理

Bean Curd/Crispy Rice

		特小盆 (SS)	小盆 (S)
51. 麻婆豆腐 Braised Bean Curd & Minced Meat w/Hot Sauce	麻婆豆腐	¥2,300	¥3,000
52. 四川麻婆豆腐 Braised Bean Curd & Minced Meat w/Very Hot Sauce	四川麻婆豆腐	¥2,800	¥3,600
53. 五目入りあんかけおこげ Deep Fried Crispy Rice w/Chop Suey	什景鍋粩	¥3,000	¥4,200

52. 四川麻婆豆腐
Braised Bean Curd & Minced Meat
w/Very Hot Sauce



スープ

Soup

		特小盆 (SS)	小盆 (S)
54. たまご入りスープ Egg Soup	蛋花湯	¥1,600	¥2,100
55. とうもろこし入りスープ Corn Soup	粟米湯	¥1,600	¥2,300
56. 豚肉と搾菜の細切り入りスープ Pork & Chinese Pickles Soup	榨菜肉絲湯	¥2,000	¥2,700
57. 胡椒と酢入り五目スープ Hot & Sour Soup w/Chop Suey	酸辣湯	¥2,200	¥3,000

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆 (SS) 1～2名様、小盆 (S) 3～4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

湯麺

Noodles in Soup

58. 四川麻婆豆腐湯麺 (辛口) Noodles w/Braised Bean Curd & Minced Meat in Very Hot Sauce in Soup	四川麻婆豆腐湯麺	¥2,000
59. 野菜入り湯麺 (塩味) Noodles w/Vegetables in Soup (Salt)	素菜湯麺	¥2,000
60. 胡椒と酢入り湯麺 (辛口) Noodles w/Hot & Sour Soup	酸辣湯麺	¥2,000
61. 野菜と挽肉入り担々麺 (辛口) Noodles w/Spicy Minced Meat & Vegetable in Hot Soup	桃源担々麺	¥2,000
62. 豚肉と搾菜入り湯麺 (醤油味) Noodles w/Pork & Chinese Pickles in Soup (Soy Sauce)	榨菜肉絲湯麺	¥2,000
63. 五目入り湯麺 (醤油味) Noodles w/Chop Suey in Soup (Soy Sauce)	什景湯麺	¥2,000
64. 海老入り湯麺 (塩味) Noodles w/Prawn in Soup (Salt)	蝦仁湯麺	¥2,000
65. 海の幸入り湯麺 (醤油味) Noodles w/Seafood in Soup (Soy Sauce)	海鮮湯麺	¥2,000
66. ふかひれの姿煮入り湯麺 Noodles w/Braised Whole Shark's Fin in Soup	魚翅湯麺	¥8,700

60. 胡椒と酢入り湯麺 (辛口)
Noodles w/Hot & Sour Soup



64. 海老入り湯麺 (塩味)
Noodles w/Prawn in Soup (Salt)

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

冷麺・炒麺

Cold Noodles/Fried Noodles

67. 海の幸入り冷し麺 (醤油たれ) Cold Noodles w/Seafood (Soy Sauce)	海鮮冷麺	¥2,000
68. 海老と鶏肉入り冷し麺 (唐辛子ソース：中辛) Cold Noodles w/Prawn & Chicken (Spicy Sauce)	蝦鶏冷麺	¥2,000
69. 上海風炒め焼きそば Sauteed Noodles Shanghai Style	上海炒麺	¥2,000
70. 五目入りあんかけ焼きそば (醤油味) Fried Noodles w/Chop Suey (Soy Sauce)	什景炒麺	¥2,000
71. 海の幸入りあんかけ焼きそば (塩味) Fried Noodles w/Seafood (Salt)	海鮮炒麺	¥2,000
72. 海老入りあんかけ焼きそば (塩味) Fried Noodles w/Prawn (Salt)	蝦仁炒麺	¥2,000



68. 海老と鶏肉入り冷し麺 (唐辛子ソース：中辛)
Cold Noodles w/Prawn & Chicken (Spicy Sauce)



70. 五目入りあんかけ焼きそば (醤油味)
Fried Noodles w/Chop Suey (Soy Sauce)

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1～2名様、小盆(S) 3～4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

炒飯・御飯と粥

Fried Rice/Rice & Porridge

73. 数の子入り炒飯 Fried Rice w/Herring Roe	鯡仔炒飯	¥2,000
74. 五目入り炒飯 Fried Rice w/Chop Suey	什景炒飯	¥2,000
75. 蟹肉入り炒飯 Fried Rice w/Crab Meat	蟹肉炒飯	¥2,000
76. 海の幸入り炒飯 Fried Rice w/Seafood	海鮮炒飯	¥2,000
77. 五目入りあんかけごはん (醤油味) Chop Suey on Rice (Soy Sauce)	什景烩飯	¥2,000
78. ふかひれの姿煮かけごはん Braised Whole Shark's Fin on Rice	魚翅烩飯	¥8,700
79. 五目入りおかゆ Rice Porridge w/Chop Suey	什景泡飯	¥2,000
80. 肉味噌とレタスの満天星唐辛子入り炒飯 Fried Rice w/Miso Meat & Lettuce & Chili Pepper	肉末炒飯	¥2,000

74. 五目入り炒飯
Fried Rice w/Chop Suey



75. 蟹肉入り炒飯
Fried Rice w/Crab Meat

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.

点心

Dim Sum

81. 中国蒸しパン (一個) Steamed Chinese Bread (1 Piece)	花卷	¥300
82. 春巻 (一本) Spring Roll (1 Piece)	春巻	¥450
83. 胡麻団子揚げ (一個) Fried Sweet Sesame Ball (1 Piece)	芝麻団円	¥500
84. 桃まんじゅう (一個) Steamed Peach Bun (1 Piece)	寿桃	¥450
85. 海老入りひとくち蒸し餃子 (四個) Steamed Shrimp Dumplings (4 Pieces)	鮮蝦餃子	¥1,300
86. 海の幸入り焼売 (四個) Seafood Shao-Mai (4 Pieces)	海鮮焼売	¥1,600
87. 焼き餃子 (四個) Pan-Fried Dumpling (4 Pieces)	鍋煽餃子	¥1,600
88. 小龍包 (六個) Steamed Soup Dumplings (6 Pieces)	小龍包	¥2,200

デザート

Dessert

89. バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	香草氷淇淋	¥950
90. 杏仁マンゴーゼラート Almond Mango Gelato	杏仁芒果氷淇淋	¥1,000
91. 杏仁豆腐 Almond Jelly	杏仁豆腐	¥900
92. 正宗杏仁豆腐 Soft Almond Jelly Classic Style	正宗杏仁豆腐	¥1,000
93. コーヒー Coffee	珈琲	¥950

92. 正宗杏仁豆腐
Soft Almond Jelly Classic Style



※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。
If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk, peanuts, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax.

※特小盆(SS) 1~2名様、小盆(S) 3~4名様
Smaller Dish (SS) is for 1-2 people,
Small Dish (S) is for 3-4 people.