

Lunch Set

(税込)

*ランチセット… ¥2,300



{水だし中国茶 or 温かい中国茶}

Cold Chinese Tea or Hot Chinese Tea

沖縄やんばる鶏のよだれ鶏と地場野菜の冷菜

Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Spicy Sichuan Sauce and Varieties of Seasonal Vegetables

山原口水鶏時蔬

本日の点々2種盛り合わせ 双味蒸餃

Today's Two Kinds of Steamed Dumplings

本日のスープ 例湯

Today's Soup

本日のデザートと中華菓子 今天甜點

Today's Dessert

■メイン料理(下記よりお選びください)

島豆腐の四川麻婆豆腐

Sichuan-style Mabo Tofu
四川麻婆豆腐

島豆腐とこぶみかんの葉琉球麻婆豆腐

Ryukyu-style Mabo Tofu Flavored Kaffir Lime Leaves
瘤蜜柑琉球麻婆豆腐

ナーベラ(へちま)と挽肉の甘味噌炒め

Wok Sauteed Sponge Cucumber and Ground Pork with Sweet Soy Paste Sauce
醬爆勝瓜

あわもり豚の中国鎮江黒酢豚豚

Deep Fried Okinawan Pork and Vegetables with Black Vinegar Sauce
黒醋古老肉

牛肉と彩りピーマンの細切り炒め (+¥300)

Wok Sauteed Shredded Beef and Green Pepper
青椒牛肉絲

海老のチリソース煮込み (+¥300)

Braised Stewed Prawns in Chili Sauce
乾燒蝦仁

桃翠名物海老のマングーマヨネーズソース (+¥300)

Deep Fried Prawns in Special Mango Mayonnaise Sauce
香芒蝦仁

白飯 Rice

Lunch Course

(税込)

*ランチコース… ¥3,500



{水だし中国茶 or 温かい中国茶}

Cold Chinese Tea or Hot Chinese Tea

本日のシェフセレクト3種前菜盛り合わせ

Today's Three Appetizers

今天彩虹蔬食盤

本日の点々2種盛り合わせ 双味蒸餃

Today's Two Kinds of Steamed Dumplings

冬瓜と海鮮のとりみスープ 冬茸海鮮羹

Thickened Soup with Seafood and Winter Melons

大海老の2種料理 ~マングーマヨネーズソースとチリソース~

Deep Fried Prawns in Special Mango Mayonnaise Sauce
& Braised Stewed Prawns in Chili Sauce

香芒乾燒鮮蝦球

県産豚のスペアリブ中国鎮江黒酢の柔らか煮込み

Stewed Okinawan Pork in Black Vinegar Sauce
鎮江焗排骨

芽菜(四川省の漬物)と挽肉の汁なし担々麺

または

五目あんかけ焼きそば 汁無担々麺 or 八珍炒麵

Dry Dan dan Noodles with Mustard and Ground Pork or Subgum Fried Noodles

■本日のデザート(下記よりお選びください)

冷たいココナッツスープと緑豆のおしるこ仕立て

Cold Coconut Milk with Mung
椰汁綠豆沙

濃厚マングープリン 香芒凍布甸

Rich Mango Pudding

さんびん茶の杏仁豆腐 蔘莉杏仁豆腐

Smooth Almond Jelly Flavored Okinawan Jasmine Tea

Lunch Course

(税込)

*ランチコース… ¥4,500



{水だし中国茶 or 温かい中国茶}

Cold Chinese Tea or Hot Chinese Tea

沖縄やんばる鶏の葱生姜ソースと地場野菜のバラエティー

~中国鎮江黒酢ジュレのソースとともに~

Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Leek and Ginger Sauce and Varieties of Seasonal Vegetables

山原白鶏蔬食盤

本日の点々2種盛り合わせ 双味蒸餃

Today's Two Kinds of Steamed Dumplings

ズワイ蟹とフカヒレのとりみスープ 蟹肉魚翅羹

Shark's Fin and Snow Crabmeat Soup

桃翠名物大海老のマングーマヨネーズソース

Deep Fried King Prawns in Special Mango Mayonnaise Sauce

桃翠特製香芒蝦球

和牛のしゃぶしゃぶ仕立て香港スタイル ~フィッシュ醬油ソースで~

Quick Steamed Wagyu Beef with Special Soy Sauce

白灼和牛肉

島豆腐とこぶみかんの葉 "桃翠名物"琉球麻婆豆腐と白飯

Ryukyu-style Mabo Tofu Flavored Kaffir Lime Leaves and Rice

瘤蜜柑琉球麻婆豆腐 白飯

■本日のデザート(下記よりお選びください)

冷たいココナッツスープと緑豆のおしるこ仕立て

Cold Coconut Milk with Mung
椰汁綠豆沙

濃厚マングープリン 香芒凍布甸

Rich Mango Pudding

さんびん茶の杏仁豆腐 蔘莉杏仁豆腐

Smooth Almond Jelly Flavored Okinawan Jasmine Tea

■単品メニュー(麺・飯) Single Item Dishes



胡麻麻香担々麺
Original Dan dan Noodle Soup
桃翠特製担々麺

¥1,300



芽菜(四川の漬物)と
挽肉の汁なし担々麺
Dry dan dan Noodles with Mustard
and Ground Pork
汁無担々麺

¥1,300



酸辣湯麺
(サンラータンメン)
Chinese Vinegar Hot and
Sour Soup Noodles
酸辣湯麺

¥1,300



五目あんかけ汁そば
または
五目あんかけ焼きそば
Subgum Soup Noodles or Subgum Fried Noodle
八珍湯麺 or 八珍炒麺

¥1,400



海鮮あんかけ汁そば
または
海鮮あんかけ焼きそば
Soup Noodles with Mixed Seafood or
Fried Noodles with Mixed Seafood
海鮮湯麺 or 海鮮炒麺

¥1,600



ズワイ蟹と
レタスの炒飯
Stir-Fried Rice with
Snow Crab & Lettuce
蟹肉生菜炒飯

¥1,500



台湾ルーローハン
Taiwanese Minced Pork Rice
台湾魯肉飯

¥1,200