

前 菜

		ハーフ	レギュラー
01	広東式叉焼とクラゲ沖縄野菜の前菜盛り合わせ(1人前) Today Chef's Select Assorted Appetizers	彩虹山原蔬食盆	¥2,000
02	沖縄やんばる鶏の冷製香辣ソース Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Original Chili Oil Sauce	山原口水鶏	¥1,400 ¥2,700
03	沖縄やんばる鶏の冷製葱生姜ソース Cold Steamed Tender Okinawan Chicken with Leek and Ginger Sauce	葱姜白油鶏	¥1,400 ¥2,700
04	沖縄やんばる鶏の棒棒鶏胡麻香るソース Cold Steamed Tender Okinawan Bang Bang Chicken	棒 棒 鶏	¥1,400 ¥2,700
05	国産豚肩ロース広東式叉焼 Freshly Grilled Roast Pork Made with Okinawan Pork	蜜 汁 叉 焼	¥1,500 ¥2,900
06	広東風クラゲの冷菜 Marinated Jelly Fish	海 蜇 皮	¥2,300
07	馬鈴薯の細切り山椒香味油和え Potato with Japanese Pepper Oil	薯 仔 椒 油 拌	¥1,300
08	搾菜の香味和え Szechuan Pickles	搾 菜	¥800

01 彩虹山原蔬食盆



02 山原口水鶏



05 蜜汁叉焼



06 海蜇皮



点 心

- | | | | |
|--------------------------------------------------|------|--------|--------|
| 09 自家製焼売
Steamed Homemade Pork Dumplings | (2個) | 自家製焼売 | ¥800 |
| 10 小籠包
Steamed Soup Dumplings | (2個) | 小籠包 | ¥800 |
| 11 海老蒸し餃子
Steamed Shrimp Dumplings | (2個) | 蒸鮮蝦餃 | ¥800 |
| 12 翡翠海老蒸し餃子
Jade Shrimp Steamed Dumplings | (2個) | 翡翠蒸鮮蝦餃 | ¥800 |
| 13 季節の春巻き
Seasonal Spring Rolls | (2本) | 時令春卷 | ¥1,000 |
| 14 季節の蓮の葉包みおこわ
Steamed Rice with Lotus Leaves | (2個) | 荷葉飯 | ¥1,000 |

09 自家製焼売



10 小籠包



12 翡翠蒸鮮蝦餃



14 荷葉飯



魚翅 湯類

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|
| 15 ヨシキリ鮫尾鰭の姿煮込み上湯仕立て
Braised Whole Yoshikiri Shark Fin in Superior Broth | (1枚) | 上湯紅焼吉切 | ¥9,500 |
| 16 フカヒレとズワイ蟹肉の上湯とろみスープ
Superior Broth Shark Fin and Snow Crab Thick Soup | (1cup) | 上湯魚翅配松 | ¥2,000 |
| 17 フカヒレと沖縄県産もずくの酸辣湯
Hot and Sour Soup with Shark Fin and Okinawan Mozuku Seaweed | (1cup) | 酸辣魚翅沖縄 | ¥1,800 |
| 18 彩り野菜と玉子のスープ
Seasonal Vegetables and Eggs Soup | (1cup) | 蔬菜雞蛋湯 | ¥1,200 |

15 上湯紅焼吉切



16 上湯魚翅配松



海鮮

		ハーフ	レギュラー
19	桃翠特製大海老のマンゴーマヨネーズソース 香芒生汁鮮蝦 Large Shrimp with Mango Mayonnaise Sauce	¥1,600	¥3,100
20	大海老のチリソース煮 Braised Stewed Prawns in Chili Sauce	紅焼鮮蝦球 ¥1,500	¥2,900
21	大海老のマヨネーズソース和え Large Shrimp with Mayonnaise Sauce	蛋黄醬鮮蝦球 ¥1,500	¥2,900
22	大海老と玉子のふんわり炒め Soft Stir-Fried Large Shrimp and Eggs	滑蛋鮮蝦球	¥2,900
23	大海老と季節野菜の炒め物 Stir-Fried King Prawns with Seasonal Vegetables	大蝦炒時令蔬菜	¥3,200
24	ズワイ蟹の芙蓉蟹 淡雪仕立て 松葉蟹芙蓉蛋 淡雪仕立 Snow Crab Omelette (Furong Style) with Light Egg White Foam		¥2,700
25	アオリイカ湯引き香港風醤油ソース 白灼墨魚配香港醬油 Blanched Bigfin Reef Squid with Hong Kong-Style Soy Sauce		¥2,800
26	三種海鮮の香港漁師風香り炒め 三款海鮮香港漁夫風炒 Hong Kong Fisherman-Style Stir-Fried Assorted Seafood (3Kinds)		¥3,900
27	三種海鮮の湖南風香辣炒め 三款海鮮湖南風香辣炒 Hunan-Style Spicy Stir-Fried Assorted Seafood (3Kinds)		¥3,900
28	蝦夷鮑オイスターソース煮 (1個80g) 蝦夷鮑魚蠔油煮 Braised Ezo Abalone in Oyster Sauce		¥4,200
29	本日の白身魚の強火蒸し広東風(1人前) 清蒸時魚(廣東風) Cantonese-Style Steamed Fresh Fish (Single Serving)		¥1,800
30	本日の白身魚の姿蒸し広東風 1匹 500~600g (4名様~6名様) 清蒸原條時魚(廣東風) Cantonese-Style Whole Steamed Fresh Fish (500-600g, Serves 4-6)		¥9,000

19 香芒鮮蝦球



24 芙蓉煎雪蟹



26 三款海鮮香港漁夫風炒



29 石垣清蒸鮮石斑魚



肉 類

レギュラー

- 31 スペアリーブの鎮江黒酢煮広東風 鎮江黒醋炆排骨(廣東風) **¥2,900**
Cantonese-Style Spare Ribs Braised with Zhenjiang Black Vinegar
- 32 豚肩ロースの鎮江黒酢酢豚 鎮江黒醋咕嚕肉(猪肩肉) **¥2,700**
Sweet and Sour Pork with Zhenjiang Black Vinegar (Pork Shoulder)
- 33 叉焼と玉子のふんわり炒め 叉焼滑蛋 **¥2,000**
Fluffy Scrambled Eggs with Char Siu
- 34 北京ダック (2枚〜) 北京烤鴨 **1枚 / ¥1,000**
Peking Duck
- 35 牛肉と彩りピーマンの青椒肉絲 青椒牛肉絲 **¥2,900**
Stir-Fried Shredded Beef and Peppers
- 36 和牛と季節野菜の黒胡椒炒め 黒椒和牛炒時令蔬菜 **¥4,000**
Stir-Fried Wagyu Beef with Seasonal Vegetables in Black Pepper Sauce

32 鎮江黒醋咕嚕肉(猪肩肉)



34 北京烤鴨



35 青椒牛肉絲



野 菜

- 37 糸満産季節野菜のさっと炒め(塩、ガーリック) 糸満産時令蔬菜清炒(鹽味/蒜蓉) **¥2,100**
Lightly Stir-Fried Seasonal Vegetables from Itoman (Salt or Garlic)
- 38 島豆腐と"こぶみかんの葉"麻婆豆腐 瘤蜜柑麻婆豆腐 **¥2,100**
Ryukyu-Style Mabo Tofu flavored Kaffir Lime Leaves
- 39 島豆腐の四川麻婆豆腐 四川麻婆豆腐 **¥2,100**
Sichuan-Style Mabo Tofu

37 時菜炒青菜



38 瘤蜜柑麻婆豆腐



麵 飯

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 40 海老と叉焼の炒飯
Fried-Rice with Shrimp and Roasted Pork | 又 焼 炒 飯
¥ 1,800 |
| 41 ズワイ蟹肉とレタスの炒飯
Fried-Rice with Snow Crab and Lettuce | 蟹 肉 炒 飯
¥ 2,100 |
| 42 担々麵
Original Dan Dan Noodles Soup | 担 々 麵
¥ 1,800 |
| 43 酸辣湯麵 (サンラータンメン)
Chinese Vinegar Hot and Sour Soup Noodles | 酸 辣 湯 麵
¥ 1,800 |
| 44 五目あんかけそば
Subgum Soup Noodles | 八 珍 湯 麵
¥ 1,900 |
| 45 海鮮あんかけそば
Soup Noodles with Mixed Seafood | 海 鮮 湯 麵
¥ 2,100 |
| 46 五目あんかけ焼きそば
Subgum Fried Noodles | 八 珍 炒 麵
¥ 1,900 |
| 47 海鮮あんかけ焼きそば
Fried Noodles with Mixed Seafood | 海 鮮 炒 麵
¥ 2,100 |
| 48 フカヒレの白湯そば
Shark's Fin Chinese Noodle with Slow-Cooked Chicken Broth | 白湯魚翅湯麵
¥ 3,000 |

40 又焼炒飯



41 蟹肉炒飯



42 担々麵



43 酸辣湯麵



46 八珍炒麵



47 海鮮炒麵



デザート

- | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------|----------|------|
| 49 | さんぴん茶香る杏仁豆腐
Smooth Almond Jelly flavored Okinawan Jasmine Tea | 菘莉杏仁豆腐 | ¥350 |
| 50 | 濃厚マンゴープリン
Rich Mango Pudding | 香芒凍布甸 | ¥350 |
| 51 | エッグタルト (1個)
Egg Tart | 葡式蛋撻 | ¥350 |
| 52 | 胡桃の飴炊き
House Made Original Candied Walnut | 琥珀甜合桃 | ¥600 |
| 53 | ぬれアンダギー (4個)
House Made Original Sweet "NURE ANDAGI" | 自製甜點濕安達吉 | ¥600 |

49 菘莉杏仁豆腐



50 香芒凍布甸



52 琥珀甜合桃



テイクアウトメニュー

TAKE OUT OK

なつかしい味なのに
進化系。

¥710

1パック7個入り

ぬれアンダギー

NURE ANDAGI
自製甜點濕安達吉

ほんのり甘く、
カリッと香ばしい
食感がクセになる

¥750

胡桃の飴炊き

House Made Original Candied Walnut
琥珀甜合桃