



❖ 桃菜の楽しみ方 ❖

食べ方は以下の3パターン
お好みのものをお選びください

• 1. おなかいっぱい好きなものを食べたい方 •

❖ 飲茶食べ放題 ❖

※グループの皆様は同一のコースのご注文をお願いいたします。

Aコース	Bコース	Cコース
全24品/90分 (ラストオーダー20分前)	全36品/120分 (ラストオーダー30分前)	全49品/120分 (ラストオーダー30分前)
大人 ¥2,199 (税込¥2,419)	大人 ¥2,699 (税込¥2,969)	大人 ¥3,199 (税込¥3,519)

土日祝は上記料金に ⊕ ¥300 (税込¥330)

• 2. お得にセットで食べたい方 •

❖ 選べる飲茶セット ❖

4品セット	5品セット	6品セット
¥1,290 (税込¥1,419)	¥1,540 (税込¥1,694)	¥1,790 (税込¥1,969)
麵・飯1品+点心・逸品3品	麵・飯1品+点心・逸品4品	麵・飯1品+点心・逸品5品

• 3. お好きなものを1品から食べたい方 •

❖ 一皿ずつのご注文 ❖

お飲みもの

中国茶



※写真はイメージです。

メニュー番号
No.627

ぎん こう 銀毫ジャスミン茶 温

良質な茶葉と華やかな香り。
「銀毫」とは、「銀色の良質な新芽の茶葉が入った」という意味で、良質な茶葉であることを示す等級名です。

〈2~3人前〉 ¥399 (税込 ¥439)

メニュー番号
No.631

プーアル茶 温

香り良く、クセになる味わい。
プーアル茶は、微生物の力で茶葉を発酵させて作るお茶で、「後発酵茶」と呼ばれます。発酵による特有の香りや味わいが特徴で、脂分の多い食事にもよく合います。

〈2~3人前〉 ¥349 (税込 ¥384)

メニュー番号
No.629

凍頂烏龍茶 温

さわやかな味わいで飲みやすい。
凍頂烏龍茶は、台湾を代表するお茶の1つと言われています。清涼感のあるさわやかな味わいが特徴です。

〈2~3人前〉 ¥399 (税込 ¥439)

メニュー番号
No.637

ど ちゅう 杜仲茶 温

特有の香りと風味、さっぱりと飲みやすい。
苦味を抑えたすっきりとしたまろやかな味わいの健康茶です。古くから高貴な薬として重宝されてきた歴史を持ちます。

〈2~3人前〉 ¥349 (税込 ¥384)

メニュー番号
No.605

タピオカ
マンゴーミルク

¥499 (税込 ¥549)



メニュー番号
No.604

タピオカ
いちごミルク

¥499 (税込 ¥549)



メニュー番号
No.603

タピオカ
黒糖ミルク

¥499 (税込 ¥549)



メニュー番号
No.602

濃縮還元
オレンジジュース

¥299 (税込 ¥329)

メニュー番号
No.601

コーラ

¥299 (税込 ¥329)

ソフトドリンク

紹興酒 10年

伝統の手造り技法を用いて、完全に熟成された10年もの。
華やいだ香り、華麗で優雅な口当たり、
熟成されたもち米のおいしさが心地良い。

メニュー番号
NO.624

〈ボトル〉

¥2,999
(税込¥3,299)

メニュー番号
NO.622

〈グラス〉

¥899
(税込¥989)

紹興酒 5年

メニュー番号
NO.620

〈デキャンタ〉

¥1,299
(税込¥1,429)

メニュー番号
NO.617

〈グラス〉

¥349
(税込¥384)

紹興酒

冷・燗

ビール

キリン一番搾り
生ビール



メニュー番号
NO.607 〈中ジョッキ〉
¥589 (税込¥648)

メニュー番号
NO.606 〈グラス〉
¥449 (税込¥494)

アサヒスーパードライ

メニュー番号
NO.626 〈中瓶〉
¥649 (税込¥714)

アサヒドライゼロ

メニュー番号
NO.608 ノンアルコールビールテイスト飲料
¥349 (税込¥384)

サワー

メニュー番号
NO.610 凍頂烏龍ハイ
¥349 (税込¥384)

メニュー番号
NO.611 凍結レモンサワー
¥399 (税込¥439)

ウイスキー

メニュー番号
NO.612 ロック
¥399 (税込¥439)

メニュー番号
NO.609 ハイボール
¥399 (税込¥439)

焼酎 黒霧島

メニュー番号
NO.649 お湯割り
¥349 (税込¥384)

メニュー番号
NO.616 ロック
¥349 (税込¥384)

メニュー番号
NO.615 水割り
¥349 (税込¥384)

果実酒 黒糖梅酒

メニュー番号
NO.614 ロック
¥349 (税込¥384)

メニュー番号
NO.613 ソーダ
¥349 (税込¥384)

ワイン サンタ・カンパネラ

グラス
メニュー番号
NO.633 赤 or **NO.635** 白 ¥399 (税込¥439)

ボトル (750ml)
メニュー番号
NO.634 赤 or **NO.636** 白 ¥1,499 (税込¥1,649)

メニュー番号
NO.647 お水

食べ放題 A コース

大人 ¥2,199 (税込¥2,419)

大人料金のみ 土日祝は上記料金に+¥300 (税込¥330)

小学生以下 ¥999 (税込¥1,099) ※3歳以下無料

※グループの皆様は同一のコースのご注文をお願いいたします。※GW・お盆・年末年始などの一部期間は土日祝料金となる場合がございます。

全24品

90分

(ラストオーダー20分前)

小籠包などの定番商品を取り揃えたコースです。

点心



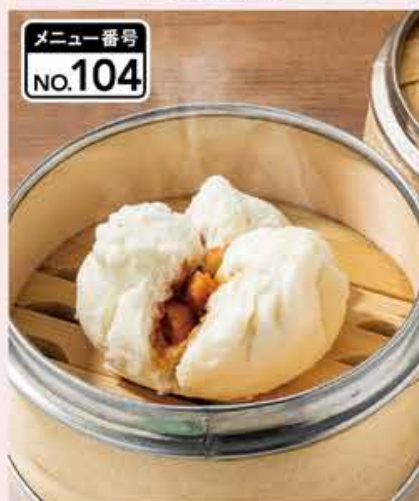
小籠包(3個)



台湾水餃子(3個)



自家製肉焼売(2個)



香港叉焼まん(1個)



飾り海老焼売(2個)



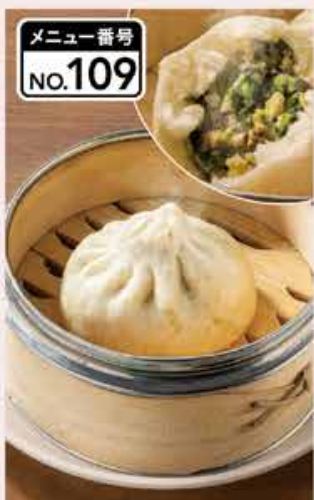
焼き餃子(3個)



花巻(1個)



海鮮焼売(2個)



青菜まん(1個)



大根餅(2個)

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。
※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

小籠包の美味しいお召し上がり方

1  レングに小籠包を入れ、端を少しだけ破ります

2  小籠包の上に生姜と黒酢を適量合わせます

3  レングに溜まった旨味たっぷりの肉汁を堪能しましょう

4  お好みで生姜と醤油でもお召し上がりください

Aコース以外の商品は「一皿ずつのご注文」のページからご注文いただけます(有料)

逸品



揚げ茄子の油淋ソース



温レタス



季節の温菜

※食量は季節によって変わります



きゅうりのピリ辛冷菜



若鶏から揚げの金沙粉(3個)



中華風コーンスープ



酸辣スープ

麺・飯



竹の葉ちまき
(1個)



蒸し鶏粥



鯉香る醤油つゆそば(小)



鶏塩つゆそば(小)



炒麺(焼きそば)(小)

デザート



オーギョーチ



ごま付きだんご(2個)

食べ放題Aコース

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

食べ放題 B コース

大人 ¥2,699 (税込¥2,969)

大人料金のみ 土日祝は上記料金に+¥300(税込¥330)

小学生以下 ¥999 (税込¥1,099) ※3歳以下無料

※グループの皆様が同一のコースのご注文をお願いいたします。※GW・お盆・年末年始などの一部期間は土日祝料金となる場合がございます。

全36品

120分

(ラストオーダー30分前)

蟹入り小籠包や自家製蒸し鶏も楽しめる満足コース。

点心



蟹入り小籠包(3個)



皿海老雲呑(3個)



翡翠蒸し餃子(2個)



五目湯葉巻(2本)



海老春巻(2本)



米粉揚げ餃子(咸水角 ハムスイコー)(2個)



小籠包(3個)



台湾水餃子(3個)



自家製肉焼売(2個)



香港叉焼まん(1個)



飾り海老焼売(2個)



焼き餃子(3個)



花巻(1個)



海鮮焼売(2個)



青菜まん(1個)



大根餅(2個)

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。
※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

小籠包の美味しいお召し上がり方

- 1 レンゲに小籠包を入れ、端を少しだけ破ります
- 2 小籠包の上に生姜と黒酢を適量合わせます
- 3 レンゲに溜まった旨味たっぷりの肉汁を堪能しましょう
- 4 お好みで生姜と醤油でもお召し上がりください

Bコース以外の商品は「一皿ずつのご注文」のページからご注文いただけます(有料)

Bのマークの商品はBコースからご注文いただける商品です

逸品

<p>メニュー番号 NO.222</p> <p>B</p> <p>クラゲの冷菜</p>	<p>メニュー番号 NO.223</p> <p>B</p> <p>蒸し鶏ねぎ塩ソース</p>	<p>メニュー番号 NO.224</p> <p>B</p> <p>棒棒鶏(バンバンジー)</p>	<p>メニュー番号 NO.123</p> <p>揚げ茄子の油淋ソース</p>	<p>メニュー番号 NO.124</p> <p>温レタス</p>
<p>メニュー番号 NO.125</p> <p>季節の温菜</p>	<p>メニュー番号 NO.126</p> <p>きゅうりのピリ辛冷菜</p>	<p>メニュー番号 NO.140</p> <p>若鶏から揚げの金沙粉(3個)</p>	<p>メニュー番号 NO.180</p> <p>中華風コーンスープ</p>	<p>メニュー番号 NO.181</p> <p>酸辣スープ</p>

麺・飯

<p>メニュー番号 NO.261</p> <p>B</p> <p>鶏肉と生姜のご飯</p>	<p>メニュー番号 NO.262</p> <p>B</p> <p>魯肉飯 (ルーローハン)</p>	<p>メニュー番号 NO.160</p> <p>竹の葉ちまき(1個)</p>	<p>メニュー番号 NO.161</p> <p>蒸し鶏粥</p>	<p>メニュー番号 NO.162</p> <p>鯉香る醤油つゆそば(小)</p>
--	--	--	----------------------------------	--

<p>メニュー番号 NO.163</p> <p>鶏塩つゆそば(小)</p>	<p>メニュー番号 NO.164</p> <p>炒麺(焼きそば)(小)</p>
---------------------------------------	---

デザート

<p>メニュー番号 NO.291</p> <p>B</p> <p>杏仁豆腐</p>	<p>メニュー番号 NO.190</p> <p>オーギョーチ</p>	<p>メニュー番号 NO.191</p> <p>ごま付きだんご(2個)</p>
--	------------------------------------	---

食べ放題Bコース

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしております。過敏な方はご注意ください。

食べ放題 コース

大人 ¥3,199 (税込¥3,519)

大人料金のみ 土日祝は上記料金に+¥300(税込¥330)

小学生以下 ¥999 (税込¥1,099) ※3歳以下無料

※グループの皆様は同一のコースのご注文をお願いいたします。※GW・お盆・年末年始などの一部期間は土日祝料金となる場合がございます。

全49品

120分

(ラストオーダー30分前)

自慢の北京ダックや3種の変り餃子などを満喫できるコースです。

点心



北京ダック(2枚)



海老蒸し餃子(2個)



チーズ入り海老餃子(2個)



トリュフ入り餃子(2個)



噴火湾産 帆立の広東蒸し



海老米粉ロール(腸粉 チョンファン)(2本)



小籠包(3個)



台湾水餃子(3個)



自家製肉焼売(2個)



香港又焼まん(1個)



飾り海老焼売(2個)



焼き餃子(3個)



花巻(1個)



海鮮焼売(2個)



青菜まん(1個)



大根餅(2個)



蟹入り小籠包(3個)



皿海老雲呑(3個)



翡翠蒸し餃子(2個)



五目湯葉巻(2本)



海老春巻(2本)



米粉揚げ餃子
(咸水角 ハムスイコー)(2個)

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。
※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

小籠包の 美味しい お召し上がり方



- 3 レンゲに溜まった旨味たっぷりの肉汁を堪能しましょう
- 4 お好みで生姜と醤油でもお召し上がりください

レンゲに小籠包を入れ、端を少しだけ破ります 小籠包の上に生姜と黒酢を適量合わせます

のマークの商品はCコースからご注文いただける商品です

逸品



旨辛よだれ鶏



牛肉の冷菜(3枚)



東坡肉(トンポウロウ)



白身魚の唐揚げ 油淋ソース



揚げ茄子の油淋ソース



温レタス



季節の温菜



きゅうりのピリ辛冷菜



若鶏から揚げの金沙粉(3個)



中華風コーンスープ



酸辣スープ



クラゲの冷菜



蒸し鶏ねぎ塩ソース



棒棒鶏(バンバンジー)

麺・飯



チャーハン(小)



蒸し鶏粥



経香る醤油
つゆそば(小)



鶏塩
つゆそば(小)



炒麺(焼きそば)(小)



鶏肉と生姜のご飯



魯肉飯
(ルーローハン)

デザート



竹の葉ちまき(1個)



パンダあんまん(1個~)



マンゴープリン



オーギョーチ



ごま付きだんご(2個)



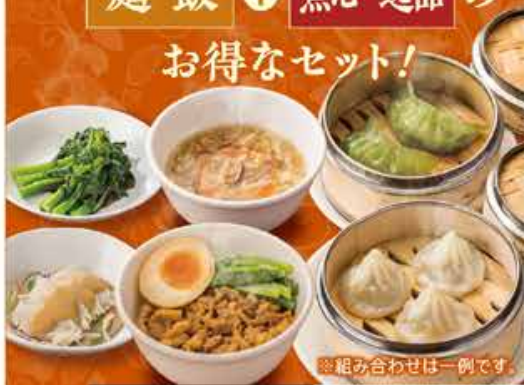
杏仁豆腐

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

お得 選べる 飲茶セット

麺・飯 + 点心・逸品の

お得なセット!



※組み合わせは一例です。

STEP 1

注文するメニューをお選びください。

メニュー番号 **NO.400** **4品**セット 麺・飯 1品 + 点心・逸品 3品 ¥1,290 (税込¥1,419)

メニュー番号 **NO.401** **5品**セット 麺・飯 1品 + 点心・逸品 4品 ¥1,540 (税込¥1,694)

メニュー番号 **NO.402** **6品**セット 麺・飯 1品 + 点心・逸品 5品 ¥1,790 (税込¥1,969)

STEP 2

下記よりお好きな **麺・飯** を1品お選びください。



鰹香る醤油つゆそば(小)



鶏塩つゆそば(小)



炒麺(焼きそば)(小)



蒸し鶏粥



チャーハン(小)



魯肉飯(ルーローハン)

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

STEP 3

下記よりお好きな **点心・逸品** をお選びください。

4品セット… **3品** 選択 **3品** 逸品 選択 5品セット… **4品** 逸品 選択 **4品** 逸品 選択 6品セット… **5品** 逸品 選択 **5品** 逸品 選択

|| 点心



小籠包(3個)



海鮮焼売(2個)



皿海老雲吞(3個)



北京ダック(2枚)



台湾水餃子(3個)



翡翠蒸し餃子(2個)



海老蒸し餃子(2個)



蟹入り小籠包(3個)



自家製肉焼売(2個)



飾り海老焼売(2個)



米粉揚げ餃子

(咸水角 ハムスイコー)(2個)



大根餅(2個)



海老春巻(2本)

|| 逸品



棒棒鶏(バンバンジー)



蒸し鶏ねぎ塩ソース



旨辛よだれ鶏



季節の温菜



白身魚の唐揚げ 油淋ソース



クラゲの冷菜



中華風コーンスープ



酸辣スープ

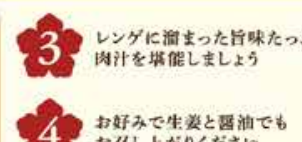
小籠包の 美味しい お召し上がり方



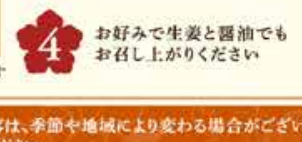
1 レングに小籠包を入れ、端を少しだけ破ります



2 小籠包の上に生姜と黒酢を適量合わせます



3 レングに溜まった旨味たっぷりの肉汁を堪能しましょう



4 お好みで生姜と醤油でもお召し上がりください

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨などが入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

選べる飲茶セット

点心



メニュー番号 **小籠包** (3個) ¥349 (税込¥384)
NO.508 もちもちの皮の中に肉の旨味が溢れるスープがたっぷり

小籠包の美味しいお召し上がり方

- 1 レンゲに小籠包を入れ、端を少しだけ破ります
- 2 小籠包の上に生姜と黒酢を適量合わせます
- 3 レンゲに溜まった旨味たっぷりの肉汁を堪能しましょう
- 4 お好みで生姜と醤油でもお召し上がりください



メニュー番号 **台湾水餃子** (3個) ¥349 (税込¥384)
NO.501 モチっとした皮にジューシーな餡を、特製ダレでどうぞ



メニュー番号 **北京ダック** (2枚) ¥449 (税込¥494)
NO.506 パオピン(包み皮)のモチっと食感と甘みそだれが良く合います



メニュー番号 **自家製肉焼売** (2個) ¥299 (税込¥329)
NO.509 豚肉の肉感が味わえる自家製焼売



メニュー番号 **香港叉焼まん** (1個) ¥209 (税込¥230)
NO.510 ほんりの甘い香港叉焼の中華まん



メニュー番号 **蟹入り小籠包** (3個) ¥399 (税込¥439)
NO.512 蟹入り小籠包。あつあつの蒸したてでどうぞ



メニュー番号 **海老蒸し餃子** (2個) ¥449 (税込¥494)
NO.513 海老のプリプリな食感と見た目が特徴的な点心の定番



メニュー番号 **海鮮焼売** (2個) ¥399 (税込¥439)
NO.514 彩り鮮やかな海鮮シュウマイ



メニュー番号 **青菜まん** (1個) ¥229 (税込¥252)
NO.515 燕麦を練りこんだ皮で青菜を包んだ中華まんです



メニュー番号 **三種の焼売セット** ¥449 (税込¥494)
NO.558 三種類の焼売が一度に味わえる1皿

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。
 ※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。



メニュー番号
NO.511

飾り海老焼売〈2個〉 ¥349 (税込¥384)
三色のトッピングがきれいな焼売です



メニュー番号
NO.521

大根餅〈2個〉 ¥349 (税込¥384)
“干し海老出汁”を効かせて食べやすく仕上げました



メニュー番号
NO.523

海老春巻〈2本〉 ¥399 (税込¥439)
パリパリの皮とたっぷり餡が美味しい



メニュー番号
NO.525

皿海老雲吞〈3個〉 ¥399 (税込¥439)
プリプリ海老雲吞をゴマ風味の特製秘製ソースで



メニュー番号
NO.526

翡翠蒸し餃子〈2個〉 ¥399 (税込¥439)
チンゲン菜入りの鮮やかな翡翠色の皮で
海老入りの餡を包みました



メニュー番号
NO.530

五目湯葉巻〈2本〉 ¥449 (税込¥494)
豚肉や野菜などの餡を湯葉で巻いて蒸し上げました



メニュー番号
NO.531

海老米粉ロール(腸粉 チョンファン)〈2本〉

薄く伸ばした米粉生地で海老を包みました ¥499 (税込¥549)



メニュー番号
NO.532

花巻〈1個〉 ¥159 (税込¥175)

クルクルと巻いてある形がお花が咲いたような形に似ている中華蒸しパンです。ふわふわもっちり、優しい味が特徴です



メニュー番号
NO.535

チーズ入り海老餃子〈2個〉 ¥499 (税込¥549)

海老とチーズのもちもち蒸し餃子



メニュー番号
NO.546

米粉揚げ餃子(咸水角 ハムスイコー)〈2個〉 ¥349 (税込¥384)

飲茶の定番商品。米粉の生地に熱々のあんが美味しい



メニュー番号
NO.549

噴火湾産 帆立の広東蒸し ¥399 (税込¥439)

帆立貝柱の上にネギ塩ダレをかけて蒸し上げた逸品



メニュー番号
NO.553

トリュフ入り餃子〈2個〉 ¥499 (税込¥549)

口に広がるトリュフの香りをご堪能ください



メニュー番号
NO.505

焼餃子〈3個〉 ¥299 (税込¥329)

定番の焼餃子!あふれる肉汁をお楽しみください

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。
※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

逸品



メニュー番号
NO.538

旨辛よだれ鶏

¥349 (税込¥384)

シビレと辛味が
おつまみにピッタリ



メニュー番号
NO.502

温レタス

¥349 (税込¥384)

サツと湯通ししたレタスと特製醤油ダレのさっぱり食感



メニュー番号
NO.503

季節の温菜

¥399 (税込¥439)

青菜の食感に特製醤油ダレが絡んだ逸品



メニュー番号
NO.565

きゅうりのピリ辛冷菜

¥299 (税込¥329)

シャキシャキのきゅうりで箸休め、山椒ラー油の風味が食欲をそそります



メニュー番号
NO.516

蒸し鶏ねぎ塩ソース

¥349 (税込¥384)

ヘルシーな蒸し鶏をさっぱり塩ダレで



メニュー番号
NO.522

東坡肉(トンポウロウ) ¥449 (税込¥494)

中華版「豚の角煮」ハッカクの風味が食欲をそそります



メニュー番号
NO.539

クラゲの冷菜

¥349 (税込¥384)

さっぱり食べやすい定番の冷菜



メニュー番号
NO.540

揚げ茄子の油淋ソース

¥299 (税込¥329)

茄子と油淋ソースの酸味のバランスがクセになります

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。

※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしております。過敏な方はご注意ください。



メニュー番号
NO.517 棒棒鶏(バンバンジー) ¥349 (税込¥384)
中華の定番!濃厚ゴマソースでどうぞ



メニュー番号
NO.542

牛肉の冷菜<3枚> ¥449 (税込¥494)
牛ミスジを店舗で煮込んで仕上げた逸品



メニュー番号
NO.548

若鶏から揚げの金沙粉<3個>
¥399 (税込¥439)
鶏の唐揚げを、香り・食感が豊かなスパイスと絡めました



メニュー番号
NO.547

中華風コーンスープ ¥299 (税込¥329)
隠し味に鶏の旨味を入れた特製コーンスープ



メニュー番号
NO.550

酸辣スープ ¥299 (税込¥329)
お酢の酸味とラー油の辛味が刺激的な定番スープ



メニュー番号
NO.552

白身魚の唐揚げ 油淋ソース
¥449 (税込¥494)

揚げた白身魚を甘酢風味のソースで食べやすく

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。
※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしておりません。過敏な方はご注意ください。

麵・飯



メニュー番号 **NO.504** 鯉香る醤油つゆそば〈小〉 **¥449** (税込¥494)

自家製醤油ダレの中華そば



メニュー番号 **NO.505** 鶏塩つゆそば〈小〉 **¥449** (税込¥494)

自家製塩ダレの中華そば



メニュー番号 **NO.518** 炒麺(焼きそば)〈小〉 **¥449** (税込¥494)

オイスターソースと太麺のバランスが絶妙



メニュー番号 **NO.527** 竹の葉ちまき〈1個〉 **¥399** (税込¥439)

もち米と鶏肉を竹の葉で包んだ中華風ちまき



メニュー番号 **NO.533** 蒸し鶏粥 **¥399** (税込¥439)

鶏白湯の風味がきいたお粥です。卓上の生姜を入れるのがおすすめです



メニュー番号 **NO.551** 鶏肉と生姜のご飯 **¥449** (税込¥494)

蒸し鶏の旨味と生姜の香り



メニュー番号 **NO.555** 魯肉飯(ルーローハン) **¥449** (税込¥494)

台湾の代表的な豚肉かけご飯



メニュー番号 **NO.556** チャーハン〈小〉 **¥399** (税込¥439)

鉄鍋を使用し強火で炒めた本格チャーハン

米の産地について

米の産地情報はデジタルメニューのサービス画面よりご確認いただけます。ご不明な点はスタッフにお問い合わせください。

HPからも検索できます

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしております。過敏な方はご注意ください。

デザート



メニュー番号
NO.507

台湾カステラ

しっとりなめらか食感の台湾定番スイーツ

¥299(税込¥329)



メニュー番号
NO.520

パンダあんまん〈1個〉

可愛らしいパンダの形のあんまんです

¥299(税込¥329)



メニュー番号
NO.541

マンゴープリン

ゴロっと果肉入りのマンゴープリン

¥299(税込¥329)



メニュー番号
NO.554

チョコレート入り

マッシュルームまん〈1個〉

ふんわり食感のチョコレートまん

¥299(税込¥329)



メニュー番号
NO.534

ごま付きだんご〈2個〉 ¥199(税込¥219)

中華料理甜品の代名詞



メニュー番号
NO.528

杏仁豆腐

クリーミーでコクのある味わい

¥199(税込¥219)



メニュー番号
NO.529

オーギョーチ

レモンの酸味でスッキリ爽やかな定番デザートです

¥199(税込¥219)

※22時から23時までのご注文には、深夜料金として10%加算させていただきます。※写真はイメージです。※お料理の内容は、季節や地域により変わる場合がございます。
※肉・魚を使用したメニューには、原料由来の骨など入る可能性があります。※調理器具の使い分けをしております。過敏な方はご注意ください。



いつもの食事を楽しく幸せな空間へ。
飲茶文化を広め、
いつまでも愛されるお店になるように。

桃菜の3つのこだわり

POINT
1

小籠包

たっぷりの溢れる肉汁、こだわりの餡と皮。
楽しく幸せな時間をお過ごしいただく
お手伝いができるように、
「蒸したての自家製小籠包」をご堪能ください。

POINT
2

ゆったりとした時間

厳選したお茶と、様々な点心で
「本場さながらのお料理」と
「ゆったりとした時間」をお楽しみください。

POINT
3

調理へのこだわり

蒸し鶏、牛肉の冷菜などは
こだわりの店内仕込み。
点心をはじめ50種以上もの商品でおもてなし。

**アレルギー情報、米及び
主要食材の原産地について**

アレルギー情報、米及び主要食材の産地情報は
デジタルメニューブックよりご確認ください。
ご不明な点はスタッフにお問い合わせ下さい。

[HPからも検索できます]

すかいらーく アレルギー情報



安全・安心への取り組み

食品衛生自主管理体制

高品質で安全な食材を提供していただける取引先の選定から、自社セントラルキッチンでの製造・物流、店舗での調理・提供まで一貫した食品衛生管理を実現しております。食品の安全性をチェックするために、全国8か所に衛生検査室を設け、取引先や自社セントラルキッチンの工程確認を行うと共に、食品の種類毎に約170種類の検査基準を設定し、年間約10万検体の細菌検査を行っています。

ISO取得

食品の加工・出荷を担当する自社セントラルキッチン、衛生検査を担当する品質管理グループは、2004年度から順次、ISO14001、ISO45001を取得しました。さらに食の安全性を強化するため2020年に食材調達に関する購買、メニュー開発に取得範囲を拡大しISO22000を取得しました。
※この規格は地球環境の保全・食品衛生・労働安全の配慮に関して適切な管理を実施するために制定された国際規格です。

環境への取り組み

当社は、サステナビリティ委員会を設置し、事業活動を通じて持続可能で豊かな社会の実現に貢献します。調達、生産、店舗運営の各過程における食品ロスやプラスチック廃棄物を削減するほか、省エネ・節水を推進することでエネルギー・資源や水資源を大切にしています。