

## 豆腐&野菜 Tofu & Vegetable Selection

本日の煮込み野菜	11
Today's lightly braised vegetables	
中国野菜と自家製干し肉の炒め	14
Stir-fried Chinese vegetables with house-made bacon	
彩り野菜の塩炒め	14
ヒマラヤ産ピンクソルト Lightly salted stir-fried colorful vegetables with Himalayan pink salt	
麻婆豆腐 桃李スタイル	15
Ma-Po tofu, Toh-lee style	

## デザート DESSERTS

フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐	6
Almond jelly with fresh fruits	
マンゴープリン	7
Mango pudding	
揚げ胡麻団子(3個)	6
Deep-fried sesame balls with kinako powder • 3 pcs	
カスタードクリーム入りココナツ団子(3個)	6
Coconut dumplings with custard cream • 3 pcs	
タピオカ入りココナツミルク	10
Coconut milk with tapioca	
マンゴーココナツミルク ツバメの巣・タピオカ入り	25
Mango coconut milk with bird's nest and tapioca	

## 麵飯 Starch

五目炒飯	17
Fried rice with shrimp and BBQ pork	
ズワイ蟹肉入りレタス炒飯	20
Fried rice with snow crab meat and lettuce	
グアム産もやしと叉焼入り ませ焼きそば	15
Oyster sauce stir-fried noodles with Guam bean sprouts and BBQ pork	
海鮮あんかけ 焼きそば	18
Pan-fried noodles topped with assorted seafood and thick sauce	
海鮮あんかけ 揚げ焼きそば	19
Deep-fried noodles topped with assorted seafood and thick sauce	
山椒の香る担々麺	17
Dandan noodles with fragrant Sichuan peppercorn	
葱と叉焼の細切りつゆそば	15
Soup noodles with shredded leek and BBQ pork	

\*All prices are subject to a 10% service charge. Menu is subject to change due to stock availability. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. Food prepared in our restaurant may contain the following ingredients: milk, eggs, wheat, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server.



## Our Guiding Concept

A new style of Chinese cuisine where tradition and innovation are in harmony. "Huachao" is derived from "Hua" – the richness of Chinese culture, and "Chao" – the wave of innovation.

It embodies our vision of evolving Chinese cuisine rooted in tradition. Blending Guam's natural bounty and global flavors, we offer a sensory journey found nowhere else.

伝統と革新が調和する、新しいチャイニーズのかたち。

「華潮(ファチャオ)」は、“華”=中国文化の豊かさ、“潮”=革新の波を意味します。

この名には、伝統を尊重しつつ進化する中華の想いが込められています。

中国料理の本質に、グアムの恵みと世界の食文化を融合。

五感を刺激する、ここだけのモダンチャイニーズをご堪能ください。

## Our Chef

### Toshinori Kikuchi

Originally from Yamagata, Japan, Chef Kikuchi began his culinary journey in Chinese cuisine at the age of 18, specializing in the bold and rich flavors of Shanghai cuisine. As a certified Chinese "Medicinal Food Specialist," he crafts dishes that are not only full of flavor but also kind to the body. Now based in Guam, he brings his passion and refined skills to every plate, delivering a unique and memorable dining experience.

### 料理長 菊地 敏紀

山形県出身。18歳で中華料理の道へ進み、特に上海料理を得意とする。中国国家資格「食養薬膳師」の知識を活かし、体にやさしく奥深い味わいの料理を追求。ここグアムで、その技と情熱を一皿に込めて提供しています。

前菜  
Starters

北京ダック ロングアイランドスタイル(2枚)	16
Peking duck, Long island style • 2pcs	
ローストダック 広東スタイル	half 32 whole 58
Cantonese-style roasted duck	
よだれ鶏 カリフォルニアアーモンドのアクセント	16
Sichuan spicy poached chicken with hint of California almond	
アンガス牛と陳皮の香味四川炒め	18
Wok-fried Angus beef with dried orange peel in spicy Sichuan sauce	
自家製窯焼き叉焼 黒胡椒風味の葱ソースを添えて	20
House made oven-roasted pork belly with black pepper scallion sauce	
くらげと青パパイヤの和え物	15
Marinated jellyfish and green papaya salad	
海の幸のとろみスープ	12
Thickened seafood soup	
海老のワンタンスープ	8
Shrimp wonton soup	
鶏肉の辛味スープ カラマンシーの酸味	9
Spicy chicken soup with a tang of calamansi	
干し貝柱入りポークシューマイ	7
Pork shumai with dried scallop • 3 pcs	
五目春巻き	6
Mixed vegetable and meat spring rolls • 2 pcs	
海老蒸し餃子	6
Steamed shrimp dumplings • 3 pcs	
棒餃子	11
Pan-fried pork stick dumplings • 3 pcs	

スープ  
Soups

点心  
Dim Sum

ブラックマウンテン 熟成アンガス牛 メニュー  
Black Mountain: Aged Angus Beef Selection

アンガス牛リブアイ ステーキ  
2種のソース添え: グアム産蜂蜜入り中華風  
ブラックペッパーソースとフィナデニソース  
Angus beef ribeye steak  
with two sauces: Guam honey & black pepper, and finadene sauce  
8oz 36 16oz 58

アンガス牛リブアイ サイコロステーキ  
とマカダミアンナツの炒め  
Stir-fried diced angus beef ribeye with macadamia nuts  
アンガス牛リブアイと彩りピーマンの炒め 26  
Stir-fried angus beef ribeye with colorful bell peppers

肉料理  
Meat Selection

アンガス牛筋肉と  
グアム産バナナの土鍋煮込み  
Clay pot braised angus beef tendon with Guam banana

豚バラ肉で包んだ  
チェリートマトの黒酢揚げ  
Deep-fried pork belly wrapped in cherry tomato with black vinegar glaze

柔らか豚バラ肉の角煮込み  
ハイビスカスの香り  
Tender braised pork belly with hibiscus aroma

フレッシュパイナップルの香る酢豚  
Sweet & sour pork with a hint of fresh pineapple

生姜風味の鶏モモ肉のから揚げ  
油淋ソース添え  
Ginger flavored crispy chicken thighs with Yu Lin sauce

桃李特製オレンジチキン  
Toh-Lee's special orange chicken

海鮮  
Seafood Selection

帆立貝と紋甲イカと季節野菜の炒め 24  
Stir-fried scallops, cuttlefish, and seasonal vegetables

ズワイ蟹肉のかに玉 21  
Egg Foo-Young with snow crab meat

ロブスター尾 36  
桃李オリジナルサンセットソース和え  
スパイスパウダーをまぶして  
Lobster tail tossed in Toh-lee original sunset sauce, coated with spice powder

ロブスター尾のチリソース煮 36  
Lobster tail in chili sauce

オマール海老と春雨のサテソース煮込み 58  
Braised Boston lobster and vermicelli in satay sauce

オーストラリア産  
アワビのオイスターソース煮込み 45  
Braised Australian abalone in oyster sauce

本日のお魚料理(蒸し 又は 揚げ) 50  
Today's fish dish • steamed or fried