

豆腐＆野菜  
Tofu & Vegetable Selection

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

デザート DESSERTS

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

麺飯  
Starch

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

\*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

スープ  
Soups

海の幸のトロみスープ 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

点心  
Dim Sum

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

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 26 とマカダミアナッツの炒め 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 21  
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 20  
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 20  
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 21  
Sweet & sour pork  
with a hint of fresh pineapple

生姜風味の鶏モモ肉のから揚げ 18  
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 20  
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

ロブスターテール 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

ロブスターテールのチリソース煮 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 45  
アワビのオイスターソース煮込み  
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