RESTAURANT & FOODS LTD.

223 West 7th Ave. Vancouver, B.C. V5Y 1L9

Tel: 604-879-0701

www.tokofoods.com

Licensed Premise & Unique Atmosphere

Mon. & Tues. 11:00am to 6:00pm
Wed, Thurs & Fri. 11:00am to 9:30pm
Sat 5:00pm to 9:30pm
CLOSED - Sunday & Holidays
Long Weekend Saturdays

$2.95 delivery charge with minimum $20 food order, within 3 km
$3.95 delivery charge with minimum $30 food order, within 4 km
$4.95 delivery charge with minimum $40 food order, within 5 km

** Delivery charge is to cover driver's gasoline expensive and gratitude**

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* SIDE ORDER/APPETIZER 頭盤 (前菜) *

1. Vegetarian Egg Roll	齋春卷	精進春巻	1.35
2. Gyoza – *Japanese style dumplings (5 pcs)*	日式餃子	餃子	3.20
3. Prawn Gyoza *- Deep fried prawn & pork*	蝦餃子	蝦餃子	5.85
4. Agedashi Tofu	日式炸豆腐	揚げ出し豆腐	5.25
5. Kimchi - *Korean preserved Vegetable*	韓式泡菜	キムチ	3.40
6. Vegetable with Oyster Sauce	蠔油時菜	季節の野菜オイスターソースかけ	3.90
7. Deep Fried Chicken Wings with Spicy Salt & Pepper	椒鹽雞翼	鶏手羽先の空揚げ一塩/胡椒風味	5.95
8. Honey & Garlic Chicken Wings	蜜汁雞翼	鶏手羽先の空揚げ一ハニーガーリック風味	6.25
9. Satay *(4 pcs) -Choice of Beef, chicken, Lamb. Served with special peanut sauce*	沙爹串燒 (4)	沙爹	7.50

* SOUP 湯 (スープ) *

10. House special Wonton Soup	云吞湯	トコ特製ワンタンスープ	5.25
11. Szechuan Wonton Soup	四川云吞湯	四川風ワンタンスープ	6.25
12. Hot & Sour Soup	酸辣湯	上海風ホットアンドサワースープ	6.75
13. Vegetarian Hot & Sour Soup	素酸辣湯	酸味と辛み精進スープ	6.75
14. Tom Yum Koong Soup *- Thai style hot & sour soup*	冬陰功湯	タイ風トムヤムクンスープ	9.25
15. Miso Soup	麵豉湯	味噌汁	1.50

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* SOUP NOODLES 湯麵 (スープ麺) *

Customize your soup noodle by choosing your favorite noodle & topping

Noodles :	麵類	うどん	
16. Ramen Soup: Soya / Miso	日本拉麵 湯: 日本豉油或麵豉	日本風ラーメン 醤油/ 味噌	6.75
17. Udon	烏東	うどん	7.00
18. Rice Vermicelli Options: Laksa soup or • Tom Yum Koong Add $0.50	米粉 叻沙湯或陰功湯 加$0. 50	ビーフン	6.50
19. Rice Noodle Options: Laksa soup or • Tom Yum Koong Add $0.50	米粉 叻沙湯或陰功湯 加$0. 50	ビーフン	6.50

Toppings :	配菜	
a. BBQ Pork	叉燒肉	豚肉
b. Beef	牛肉	牛肉
c. Chicken	雞肉	鶏肉
d. Tofu & Mushrooms	豆腐湯米	豆腐と野菜
e. Korean Kimchi	韓式泡菜	キムチ

TAN TAN NOODLE : A Popular Soup Noodle Topped with a Spicy Peanut Sauce		だんだん麺 (四川地方の著名な麺)	
20. Szechuan style – *with ground pork*	擔擔麵	辛み豚挽き肉入りだんだん麺	6.50
21. Vegetarian Szechuan style	素擔擔麵	辛み精進だんだん麺	6.50

BRAISED NOODLE :			
22. Seafood Braised Noodle	海鮮鹵麵	麺	8.95

EGG NOODLE :		極細の中華麺で	
23. Wonton	云吞麵	海老ワンタン入りスープ麺	4.95

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* CRISPY PAN FRIED CHOW MEIN NOODLE *

煎炒麺 (焼きそば) *

24. House special	招牌炒麺	トコ特製あんかけそば	9.50
25. Seafood	海鮮炒麺	シーフードあんかけそば	10.50
26. Shredded Chicken with Bean Sprouts	雞絲炒麺	細切り鶏肉ともやしのあんかけそば	8.00
27. Sliced Chicken or Beef with Black Bean Sauce & Green Pepper	豉汁雞/牛肉炒麺	薄切り鶏肉/牛肉とピーマン、みそ納豆のあんかけそば	8.50
28. Sliced Chicken or Beef with Black Pepper Sauce & Green Pepper	黒椒雞/牛柳絲炒麺	細切り牛肉/鶏肉の黒胡椒ソースのあんかけそば	8.75
29. Mushroom & four kinds of Vegetable	磨菇四蔬炒麺	マッシュルームと４品野菜のあんかけそば	8.45

* STIR FRIED NOODLES *

炒麺（柔らかい焼きそば）

30. Szechuan Shredded Steak Chow Mein	四川牛柳絲炒麺	四川風細切り牛肉焼きそば	8.75
31. Vegetarian Szechuan style Chow Mein	素四川炒麺	四川風野菜焼きそば	7.85
32. Kimchi stir Fried Udon	韓式炒麺	キムチ入り焼きうどん	8.00
33. Yaki-Udon – *Shredded chicken and shrimp*	日式炒烏東	細切り鶏肉と小海老の焼きうどん	8.00
34. Shanghai stir Fried Noodle – *BBQ pork, shrimp*	上海粗炒麺	上海風/小海老炒めそば	8.00
35. Vegetarian Shanghai Noodle	素上海粗炒麺	上海風野菜炒めそば	7.50
36. Beef Fried Rice Noodle	干炒牛河	牛肉炒めきし麺	8.00
37. Singapore style Fried Rice Vermicelli	星州炒米	シンガポール風カレービーフン	8.30

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* RICE 飯 (御飯) *

38. House Special on Rice	招牌飯	トコ特製あんかけ御飯	8.25
39. Curry Chicken/ Beef on Rice	咖喱雞/ 牛飯	チキンカレー	7.00
40. Chicken/ Beef with Black Bean Sauce and Green Pepper on Rice	豉汁雞/ 牛飯	鶏肉/牛肉鶏肉とピーマンのみそ納豆ソース	7.00
41. Chicken/ Beef Don	神戸雞/ 牛飯	牛/ チキン照焼き丼	7.00
42. Tofu & Vegetables Don	神戸素菜飯	豆腐と野菜のあんかけどんぶり	7.35
43. Steamed Rice (S)	白飯（小）	ライス（小）	1.45
Steamed Rice (L)	（大）	（大）	3.95

* FRIED RICE 炒飯 (チャーハン) *

44. Seafood Fried Rice	海鮮炒飯	シーフードチャーハン	9.40
45. Seafood & Chili Fried Rice	辣海鮮炒飯	スパイシーシーフードチャーハン	9.50
46. Yeung Chow Fried Rice *- Shrimp, BBQ pork*	楊州炒飯	焼豚と小海老入りチャーハン	8.25
47. Beef Fried Rice	牛肉炒飯	牛肉チャーハン	7.45
48. Chicken Fried Rice	雞肉炒飯	鶏肉チャーハン	7.45
49. Mushroom Fried Rice	磨菇炒飯	マッシュルームチャーハン	7.15
50 Thai Style Fried Rice	泰式炒飯	タイ風スパイス鶏肉チャーハン	8.75

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* LETTUCE WRAP/PAN CAKE WRAP *
* 生菜包 / 薄餅包（レタス/クレープ包み）*

51. Minced Beef Lettuce Wrap	牛肉生菜包	牛挽肉のレタス包み	12.15
52. Minced Chicken Lettuce Wrap	雞肉生菜包	鶏肉のレタス包み	12.15
53. Seafood Lettuce Wrap	海鮮生菜包	シーフードのレタス包み	14.75
54. Vegetarian Lettuce Wrap	素菜生菜包	野菜炒めのレタス包み	12.25
*Extra lettuce 5 pcs- $2.50	加生菜	*(追加レタス – 1 ドル 2.50 セント)*	

* CURRY & LAKSA 咖喱叻沙 *

Customize your curry dish by matching the ingredients & sauce

Pick Ingredients:	選材料	
55. Seafood	海鮮	15.50
56. Cod with Tofu	魚豆腐	12.00
57. Beef	牛肉	10.00
58. Chicken	雞肉	10.00
59. Vegetables	素菜	9.25

Choose Sauces:	選汁
a. Red Curry	紅咖哩
b. Red Curry & Sweet Peanut sauce	紅咖哩甜花生醬
c. Yellow Curry	黃咖哩
d. Green Curry	青咖哩
e. Laksa ~ spicy coconut sauce	叻沙

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* SEAFOOD 海鮮（シーフード）*

60.	Seafood with 4 kinds of Vegetable	海鮮四蔬	シーフードと野菜４種の炒めもの	15.45
61.	Seafood and Tofu Hot Pot	海鮮豆腐煲	シーフードと豆腐の鍋物	15.40
62.	"Four Flavors" Prawn	四味蝦	4 つのスパイスで味付けした車海老の炒め物	15.35
63.	Deep Fried Spicy Salt & Pepper Prawn *(shell-less)*	椒鹽中蝦（無殻）	むき車海老空揚げ一塩/胡椒味	14.45
64.	Prawn with Sweet & Sour Sauce	糖醋蝦球	クルマエビ空揚げ一甘酢あんかけ	13.50
65.	Szechuan Prawn	四川炒蝦仁	四川風車海老炒め物	14.25
66.	Prawn with Cashew Nut & Green	腰果蝦仁	車海老とカシューナッツの炒め物	12.95
67.	Kung-Po Spicy Prawn *with Peanut*	宮保蝦仁	車海老とピーナッツのビリ辛炒め物	12.95
68.	Prawn with Green Pepper & Black Bean Sauce	豉椒蝦球	車海老とピマンのみそ納豆ソース炒め物	12.30
69.	Seasonal Vegetable with Prawn	時菜蝦球	車海老と季節の野菜炒め物	12.00
70.	Mixed Vegetables with Prawn	什菜蝦球	海老入り野菜炒め物	12.00
71.	Cod with Broccoli	百加利魚柳	ホタテ貝とボロッコリー炒め物	12.50
72.	Cod with 4 kinds of Vegetable	四蔬炒魚柳	ホタテ貝と野菜４種炒め物	12.50
73.	Cod with Green Pepper & Black Bean Sauce	豉椒炒魚柳	ホタテ貝とピーマンのみそ納豆ソースの炒め物	11.50
74.	Sweet & Sour Cod fillet	吉列班塊	薄切り鱈の甘酢あんかけ	10.25
75.	Deep Fried Squid with Spicy Salt & Pepper	椒鹽鮮魷	烏賊から揚げ一塩/胡椒味	11.15

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* BEEF 牛肉（牛肉料理） *

76.	Beef with Black Bean Sauce and Green Pepper	豉汁牛肉	牛肉のみそ納豆ソース炒め	9.85
77.	Sliced Beef with Black Pepper Sauce	黒椒牛柳絲	薄切り牛肉の黒胡椒ソース炒め	10.50
78.	Beef with Ginger & Green Onion	薑蔥牛肉	牛肉の生姜/青ねぎ炒め	10.50
79.	Szechaun Beef	川式牛肉	四川風牛肉の炒め物	10.75
80.	Crispy Ginger Beef	醬爆牛肉	ビーフソテー	10.75
81.	Beef & Egg Plant in Chili & Sour Sauce	酸辣茄子	牛肉と茄子の辛み酸味炒め	10.60
82.	Shredded Steak with Green Bean in Szechaun style	川式牛柳絲四季豆	四川風牛肉とさやいんげんの炒め物	11.25
83.	Teriyaki Beef	神戸牛肉	牛肉の照り焼き	9.50

Sauteed Beef with your choice of Vegetables

牛肉炒菜（任選以下）
牛肉のソテーを貴方のお好みの野菜で

84.	Broccoli	百加利	ブロッコリー	10.00
85.	Seasonal Vegetable	時菜	季節の野菜	9.75
86.	Chinese Broccoli	芥蘭	中華ブロッコリ（がいらん）	10.75
87.	4 kinds of Vegetables	四蔬	野菜４種	10.75

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* PORK 豬肉（豚肉料理）*

88. "Four Flavours" Pork	'四味'肉	4 つ味の豚肉 （骨無し）	9.50
89. Honey & Garlic Pork	蜜汁肉	豚肉の蜂蜜とニンニクソースかけ（骨無し）	9.50
90. Sweet & Sour Pork	咕老肉	酢豚 （骨無し）	9.00
91. Honey & Garlic Spareribs	蜜汁骨	スペアリブのハニーガーリックスースかけ	9.25
92. Spicy Salt & Pepper Spareribs	椒鹽骨	スペアリブの辛み塩胡椒風味	9.25
93. Shredded Pork & Egg Plant in hot Garlic Sauce	魚香茄子	細切り豚肉と茄子の辛いガーリックソース炒め	10.00

* BEAN CURD 豆腐（豆腐料理）*

94. Egg Tofu and Greens topped with Egg White Sauce	素玉子豆腐	卵豆腐と青野菜あえ	10.50
95. Minced Beef and Bean Cake in hot Sauce	麻婆豆腐	麻婆豆腐	9.00
96. Pan Fried braised Bean Cake	紅焼豆腐	あんかけ揚げ豆腐	9.00
97. Deep Fried Spicy Salt Bean Cake (Dry Hot)	椒鹽豆腐	辛み塩胡椒揚げ豆腐	8.15

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* CHICKEN　雞（鶏肉料理）　*

98.	'Four Flavours' Chicken	'四味'雞	４つのスパイスで味付けした鶏空揚げ	10.65
99.	Szechuan Chicken	川式炒雞	四川風鶏肉炒め	10.15
100.	Thai Chicken with Cashew Nut	泰式辣味雞	タイ風スパイスの鶏肉とカシューナッツ炒め	10.55
101.	Honey & Garlic sliced Chicken	蜜汁雞片	鶏肉薄切りの蜂蜜とニンニクソースかけ	10.35
102.	Sweet & Sour Chicken	咕老雞球	鶏肉の甘酢あんかけ	10.15
103.	Chicken with Pineapple delight	鳳梨炒雞片	鶏肉とパイナップル炒め物	9.85
104.	Chicken with Black Bean Sauce & Green Pepper	豉汁炒雞球	鶏肉のいそ納豆スース炒めもの	9.85
105.	Chicken with Broccoli	百加利炒雞球	鶏肉とプロッコリー炒め物	9.85
106.	Chicken with 4 kinds of Vegetable	四寶蔬炒雞球	鶏肉と野菜４種炒め物	10.00
107.	Diced Chicken with Cashew Nut & Green	腰果雞丁	角切鶏肉とカシューナッツ炒め物	10.70
108.	Kung-Po Chicken *with Peanuts*	宮保雞丁	鶏肉とピーナッツ炒め物	10.70
109.	Honey and Black Pepper Chicken	蜜椒雞	鶏肉りの蜂蜜黒胡椒味	10.50
110.	Chicken with Ginger & Green onion	薑蔥炒雞片	鶏肉の生姜/青ねぎ炒め物	10.00
111.	Lemon Chicken	檸檬煎軟雞	鶏肉のレモンソース煮	10.50
112.	Teriyaki Chicken	神戸雞	鶏肉の照り焼き	9.00

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth

* VEGETARIAN 素菜（精進料理）*

113.	Two kinds of Mushroom with seasonal Vegetable	雙菇扒時菜	マッシュルーム 2 種と季節の野菜の煮込み	10.50
114.	Cashew Nut with four kinds of Vegetable	腰果四蔬	アーモンドと 4 種の野菜炒め	9.35
115.	Lo-Hon Vegetable on Bean Cake	羅漢扒豆腐	豆腐の野菜煮込みあんかけ	9.75
116.	Stir Fried Green Bean in Szechuan style (Dry Hot)	干扁四季豆	四川風さやいんげん炒め	9.15
117.	Stir Fried Green Bean in Black Bean & Hot Pepper Sauce (Dry)	豉汁辣四季豆	四川風さやいんげん炒め	9.15
118.	Egg Plants in Chili & Sour Sauce	素酸辣茄子	茄子のピリ辛炒め	9.50
119.	Sweet & Sour Bean Cake	素咕老肉	精進風酢豚もどき	9.50

Stir Fried Vegetable Delights in Your Favorite Sauce

炒蔬菜（任選以下）

（野菜炒めを貴方のお好みのソースで）

120.	Light Sauce with a hint of Garlic	蒜蓉	ニンニクの隠し味ソース	8.50
121.	Black Bean Sauce	豉汁	みそ納豆ソース	8.85
122.	Hot Pepper & Black Bean Sauce	椒絲豉汁	唐辛しとみそ納豆のソース	8.95
123.	Szechuan style	川式	四川風ソース	8.95

In Curry Sauce. See "Curry & Laksa" selections

Can request steamed Vegetable delights with Sauce on the side

DISHES CAN BE FREE OF MSG UPON REQUEST

（化学調味料無しを希望される方はその旨予めお申し付け下さい）

FOR STRICT VEGETARIAN CUSTOMERS: PLEASE INFORM YOUR SERVER "NO MEAT BROTH OR OYSTER SAUCE IS TO BE USED IN COOKING!"

TAXES NOT INCLUDED （上記の値段に消費税は含まれておりません）

- Indicates The Degree of Spiciness

- Vegetarian Dish
- May contain meat or seafood in broth