

Chef's Recommendations
料理長おすすめコース

桃李コース

Tao-li courses

お一人様 ¥10,000 (2名様より)
per person From two persons



桃李特製 前菜の盛り合わせ
Assorted Tao Li's special appetizers

蟹肉とフィッシュコラーゲン入り とろみスープ
Thickened Crab Meat Soup

季節野菜とシーフードの紅麹炒め
Stir-fried seasonal vegetables and seafood with homemade Rice Malt

北京ダックのクレープ巻きと大海老のオレンジマヨネーズ
Peking duck wrapped in crepes and large prawns with orange mayonnaise.

和牛ロースのしゃぶしゃぶ 自家製山椒胡麻だれ
Wagyu beef loin shabu-shabu with homemade sansho pepper sesame sauce

干し貝柱餡かけの飛子チャーハン
Flying Fish Roe Fried Rice with Dried Scallop Starchy Sauce

桃李特製デザートの盛り合わせ
Assorted Tao Li's special dessert



Italo-Cinois de Noël

～中華とイタリアンのクリスマス～
christmas courses

お一人様 ¥13,000 (2名様より)
per person From two persons



※ 期間:2025.12.20(土)～25(木)

※ 期間中「至福コース」はございません。



至福

Shifuku Course

お一人様
per person **¥13,000** (2名様より)
From two persons



絢爛

Kenran Course

お一人様
per person **¥16,000** (2名様より)
From two persons



桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

季節野菜とシーフードの藻塩炒め

Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood with seaweed salt

料理長の逸品（詳細はお問合せください）

Chef's recommendation

北京ダックのクレープ包みとスペアリブの香り揚げ

Peking Duck Wrapped in Crepe and Crispy fried spareribs

シーフードのパイ包みオーブン焼き

Oven-baked seafood pie

蟹の餡かけチャーハン

Fried Rice with Crab Meat Starchy Sauce

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

季節野菜とシーフードの自家製XO醤炒め

Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood with Taoli's Original XO Sauce

中華風ロワイヤル フィッシュコラーゲンと上海蟹餡かけ

Chinese-style royal custard with fish collagen and Shanghai crab sauce

北京ダックのクレープ包みと蟹爪の揚げ物

Peking Duck Wrapped in Crepe and Deep Fried Crab Claws

黒毛和牛フィレ肉 赤ワインソース仕立て

Black Wagyu fillet Steak with Red Wine Sauce

シーフードときのこの餡かけおこげ

Crispy Rice in Mushroom and Seafood Starch sauce

桃李特製フルーツとデザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

※食材の仕入れ状況によって内容が異なる場合がございます。Contents may change depending on availability of ingredients
※ 上記料金は、税金・サービス料が含まれております。Tax and service charge included.

彩

Irodori Course

お一人様 per person ¥7,500 (2名様より)
From two persons



桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

干し貝柱のとろみスープ

Thickened Soup with Dried Scallops and

季節野菜とシーフードの藻塩炒め

Wok-fried Seasonal Vegetables and Seafood with Kamagari Sea Salt

大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ和え

Shrimp with chili sauce and orange flavored Mayonnaise

鶏肉のココナッツカレー煮込み

Chicken Stewed in Coconut Curry

レタス入り飛子チャーハン

Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

コースオプション — Option —

スープにフィッシュコラーゲンを追加 ¥1,089

Add fish collagen to the soup

お子様メニュー — Kids menu —

お一人様 per person ¥2,299

・コーンスープ

Corn soup

・プレート料理

Plate dish

海老のマヨネーズ和え/鶏の唐揚げ/
Shrimp saute with mayonnaise sauce/Deep-fried chicken/

かにたま/フライドポテト

Fried egg with crab Chinese style/Fried potato/

えびせん

Shrimp crackers

・野菜ラーメン または 炒飯(お選びください)

Vegetable ramen or Fried rice

・バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream



image (イメージ)

単品の麺・ご飯ものを ハーフサイズ 薄味 でご用意も可能でございます。
お気軽にスタッフへご相談ください。

食物アレルギーと食物不耐性について、

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

中国料理 桃李

90分制 オーダーブッフェ

L.O. 30分前

Tao-Li Order Buffet
For 90min. only / Please order within the first 1 hour

■ 初めの4品 ■

本日の前菜盛合せ／シーフードの藻塩炒め
本日の点心2種／北京ダックのクレープ巻き

※7歳未満のお子様は対象外

Today's assorted appetizer / Stir-fried seafoods

2 dim sum / Peking duck

※Not included for children under 7 years old

前菜・スープ

海老・海鮮料理

鴨・牛・豚・鶏料理

- 1 広東式チャーシュー
Cantonese-style fried pork
- 2 蒸し鶏の葱ソース
Steamed chicken with leek sauce
- 3 クラゲの冷菜
Sliced jellyfish
- 4 ピータン
Preserved duck's egg
- 5 コーンスープ
Corn soup
- 6 干し貝柱入りとろみスープ
Thick soup with dried scallops
- 7 野菜と玉子のスープ
Vegetable and egg soup
- 8 シーフードと季節野菜の紅麹炒め
Seasonal vegetables and seafood saute with red yeast rice sauce
- 9 プリプリ海老のチリソース
Shrimp saute with chili sauce
- 10 プリプリ海老のフルーツマヨネーズ
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 11 ふわふわ卵と海老の炒め
Shrimp and egg saute
- 12 甲イカの湯引き オリジナルソース
Boiled cuttlefish with Tao-Li special sauce
- 13 甲イカと季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried squid and seasonal vegetables
- 14 甲イカの甘辛炒め
Stir-fried squid sweet and spicy
- 15 白身魚の甘酢餡かけ
Fried fish with sweet and sour sauce
- 16 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper
- 17 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried shredded beef and green bell peppers
- 18 牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried beef with oyster sauce
- 19 牛肉とニンニクの茎炒め
Stir-fried beef and garlic stems
- 20 豚肉と搾菜の炒め
Stir-fried pork and pickled mustard greens
- 21 酢豚
Sweet and sour pork
- 22 鶏もも肉のココナッツカレー煮込み
Chicken thigh stewed in coconut curry
- 23 若鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken
- 24 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め
Spicy fried young chicken with cashew nuts
- 25 若鶏の甘辛炒め
Sweet and spicy stir-fried chicken
- 26 若鶏の黒豆ソース蒸し
Steamed young chicken with beans sauce

料金 price		
金～日・祝	friday saturdays sundays holidays	
大人 adult		¥ 8,000
小学生 schoolchild		¥ 4,000
幼児 Infant (4-6才)		¥ 1,000
※各種割引対象外		

オプション option		
Extra Peking duck	北京ダックのクレープ巻き	▶ ¥ 600
通常1枚 ¥ 1,452	スープにフィッシュコラーゲンを追加	¥ 726
	Add fish collagen to the soup	

- | | |
|---------|---|
| 野菜・豆腐料理 | 27 麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat |
| 点心 | 28 山椒が効いた麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat with Sichuan pepper |
| 麺・飯 | 29 青菜のニンニク風味炒め
Stir-fried green vegetables with garlic flavor |
| デザート | 30 ブロッコリーとレタスの蟹肉餡かけ
Broccoli and lettuce with crab meat sauce |
| 野菜・豆腐料理 | 31 青菜のクリーム煮
Creamed green vegetables |
| 点心 | 32 フライドポテト
Fried potatoes |
| 麺・飯 | 33 ぎつしり肉焼壳
Packed meat shumai |
| デザート | 34 フカヒレ風焼壳
Skarks fin style shumai |
| 野菜・豆腐料理 | 35 海老入り蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling |
| 点心 | 36 小籠包
Soup dumpling |
| 麺・飯 | 37 春巻
Spring roll |
| デザート | 38 葱そば
Green onion noodle |
| 野菜・豆腐料理 | 39 坦々麺
Spicy noodle |
| 点心 | 40 五目炒飯
Fried rice |
| 麺・飯 | 41 飛子炒飯
Flying fish roe fried rice |
| デザート | 42 野菜粥
Chinese vegetable porridge |
| 野菜・豆腐料理 | 43 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf |
| 点心 | 44 エッグタルト
Egg tart |
| 麺・飯 | 45 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings |
| デザート | 46 レモンシャーベット
Lemon sherbet |
| 野菜・豆腐料理 | 47 バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream |
| 点心 | 48 マンゴープリン
Mango pudding |
| 麺・飯 | 49 杏仁豆腐
Almond jelly |
| デザート | 50 ココナツミルク
Coconut milk |

Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー



12/19まで

【比婆牛フェア】



¥3,800

比婆牛モモ肉の味噌煮込み クレープ巻き
Hiba beef round meat stewed in miso and wrapped in crepe

上海蟹とフィッシュコラーゲン入りとろみスープ（1カップ）
Shanghai crab and fish collagen soup

¥2,783

和牛ロースステーキ 赤ワインソース
Wagyu Beef Loin Steak with Red Wine Sauce

¥5,566

季節野菜とシーフードの自家製麺炒め
Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood with Rice Malt

¥3,388

和牛バラ肉の柔らか煮込み
Soft Stew of Wagyu Beef Belly

¥3,267

鶏肉のココナッツカレー煮込み
Chicken Stewed in Coconut Curry

¥2,420

きのこと五目餡かけのおこげ
Crispy Rice in Mushroom and Chop Suey Starch sauce

¥2,299

レタス入り飛子チャーハン
Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe

¥1,694

桃李特製デザートの盛り合わせ
Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

¥1,452

※ 食材の仕入れ状況によって内容が異なる場合がございます。Contents may change depending on availability of ingredients.
※ 上記料金は、税金・サービス料が含まれております。Tax and service charge included.