

平日限定  
Weekday special

## セレクトランチ

Pre-fixe Lunch

お一人様  
per person ￥2,900

### サラダ

Salad

### 本日のスープ

Today's soup

### 蒸し点心2種

Steamed dim sum

### 旬野菜とシーフードのあっさり蒲焼産藻塩炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with sea salt from Kamagari

### 選べるメイン料理

Main dish

### 御飯・ザーサイ

Rice with Chinese pickles

### デザート

Dessert

お好きな一品をお選びください【内容は月替わりとなります】

Please choose one main dish.[Contents change monthly]

#### A. 四川麻婆豆腐

Sichuan-style Mapo Tofu

#### B. 豚スペアリブの黒豆ソース煮込み

Braised pork spare ribs in black bean sauce

#### C. 海老のオレンジマヨネーズ和え

Shrimp with homemade orange flavored mayonnaise

平日限定  
Weekday special

## 麺・飯セット

Noodles and Rice Set

お一人様  
per person ￥2,100

### 選べる麺料理

Noodles of your choice

### 本日の炒飯・ザーサイ

Today's pan-fried rice with Chinese pickles

### デザート

Dessert

お好きな麺をお選びください。

Please choose one favorite noodles

#### A. あっさり葱そば

Noodles with green onion

#### B. 桃李名物 坦々麺

Spicy noodles

#### C. 五目餡かけ汁そば

Noodles soup with thick chop suey sauce

#### D. 五目餡かけ焼きそば 当店人気メニュー

Pan-fried noodles with thick chop suey sauce

### « 追加オプション »

サラダ(小鉢付)￥484 / スープ￥484  
Salad / Soup

麺大盛り￥363 / 炒飯大盛り￥363

Extra-large noodles or rice is available each at ￥363 additional charge

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.

# 桃李ランチ

Tao-li Lunch

お一人様 **¥4,500** (2名様より)  
per person From two persons



味めぐり対象

~12/19 (金) まで



# シェフランチ

Chef's Lunch

お一人様 **¥5,500** (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

## 広島県産卵入り干し貝柱のスープ

Dried scallops soup with Hiroshima Prefecture eggs

## 旬野菜とシーフードのあっさり蒲刈産藻塩炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with sea salt from Kamagari

## 海老のチリソース煮

Shrimp with chilli saute

## 鶏もも肉のココナッツカレー煮込み

Chicken stewed in coconut curry

## 世羅米のじやこチャーハン

Sera rice fried rice with small sardines

## 桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

# シェフランチ

Chef's Lunch

お一人様 **¥5,500** (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

## 蟹肉入りとろみスープ

Thick soup with crab meat

## 旬野菜とシーフードの自家製XO醤炒め

Wok-fried vegetables and seafood with XO sauce

## 海老のオレンジマヨネーズ和え

Shrimp with orange mayonnaise

## 豚肉と豆腐の味噌煮込み

Pork and Tofu simmered in Miso

## 干し貝柱入り自家製お粥

Porridge with dried scallops

## 桃李特製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 Lunch

お一人様  
per person ￥7,000 (2名様より)  
From two persons



イメージ (image)

## 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

## 蟹肉と干し貝柱入り とろみスープ

Thickened Soup with Dried Scallops and crab

## 旬野菜とシーフードの自家製XO醤炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with XO sauce

## 大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ和え

Prawns 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－

#### ◆ スープにフカヒレを追加 ￥1,089

Add shark fin to soup.

#### ◆ 麺・ご飯ものを 餡かけ焼きそば または 汁そばに変更

Pan-fried noodle or noodle soup is available each  
at ￥363 additional charge.

￥363

単品の麺・ご飯ものを

ハーフサイズ

薄味

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。

### お子様メニュー －Kids menu－

お一人様 ￥2,299  
per person

#### ・コーンスープ

Corn soup

#### ・プレート料理 海老のマヨネーズ和え / 鶏の唐揚げ / かにたま / フライドポテト / えびせん

Shrimp saute with mayonnaise sauce/Deep-fried chicken/

Fried egg with crab Chinese style/Fried potato/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



イメージ (image)

# 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

上海蟹入り フカヒレとろみスープ (1カップ) ¥2,783

Shark fin and Shanghai crab soup

和牛ロースステーキ 赤ワインソース ¥5,566

Wagyu Beef Loin Steak with Red Wine Sauce

季節野菜とシーフードの自家製麹炒め ¥3,388

Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood with Rice Malt

和牛バラ肉の柔らか煮込み ¥3,267

Soft Stew of Wagyu Beef Belly

鶏肉のココナッツカレー煮込み ¥2,420

Chicken Stewed in Coconut Curry

きのこと五目餡かけのおこげ ¥2,299

Crispy Rice in Mushroom and Chop Suey Starch sauce

レタス入り飛子チャーハン ¥1,694

Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe

桃李特製デザートの盛り合わせ ¥1,452

Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

※ 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.

# 中国料理 桃李

中国料理

90 分制

L.O. 30 分前

## 飲茶ランチオーダーブッフェ

Tao-Li Dim Sum Lunch Order Buffet

For 90min. only / Please order within the first 1 hour

### ■ おすすめ 3 品 ■

本日の前菜盛合せ Today's assorted appetizer

シーフードと季節野菜の炒め Stir-fried seafood and seasonal vegetables

本日のスープ Today's soup

### ■ オーダーブッフェ限定オプション ■

北京ダック 1枚 ¥600 (通常料金¥1,452)  
Extra Peking duck

海鮮・肉料理

- 1 海老のチリソース  
Shrimp saute with chili sauce
- 2 海老のマヨネーズ和え  
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 3 鶏の唐揚げ 香味ソース  
Fried chicken with flavor sauce

蒸し点心

- 4 小籠包  
Soup dumpling
- 5 海老蒸し餃子  
Steamed shrimp dumpling
- 6 豚肉焼壳  
Pork shumai
- 7 もち米焼壳  
Glutinous rice shumai
- 8 蟹焼壳  
Crab shumai
- 9 小肉まん  
Meat bun
- 10 フカヒレ風餃子  
Skarks fin shumai
- 11 翡翠海老餃子  
Jade shrimp dumplings
- 12 四川風豚の角煮  
Szechuan style braised pork knead
- 13 水餃子  
Boiled gyoza dumpling
- 14 鶏肉の黒豆ソース  
Chicken with black Bean sauce

90 分制

L.O. 30 分前

料金 price

	平日 weekday	土日祝 sundays holidays
大人 adult	¥ 4,500	¥ 5,000
小学生 schoolchild	¥ 2,250	¥ 2,500
幼児 Infant (4-6才)	¥ 500	¥ 500

※各種割引対象外



ご一緒に中国茶はいかがですか  
お気軽にスタッフへお声掛けください。

焼き・揚げ点心

- 15 焼き餃子  
Fried dumplings
- 16 大根餅  
Radish rice cake
- 17 葱入り焼餅  
Yakimochi with green onions
- 18 春巻き  
Spring rolls
- 19 揚げソーセージ饅頭  
Fried sausage bun
- 20 海老団子のクルトン揚げ  
Shrimp ball fritters with croutons

麺・飯

- 21 中華ちまき  
Chinese rice cake with bamboo leaf
- 22 あっさり汁そば  
Light Soup Noodle
- 23 中華風リゾット  
Chinese-style risotto

デザート

- 24 胡麻揚げ団子  
Sesame fried dumplings
- 25 なめらか杏仁豆腐  
Smooth almond tofu
- 26 エッグタルト  
Egg tart
- 27 一口ミルクパン  
Bite-sized milk bread
- 28 桃饅頭  
Peach bun
- 29 芋の飴焼き  
Sweet potato candy
- 30 杏仁豆腐  
Almond jelly
- 31 マンゴープリン  
Mango pudding
- 32 ココナッツミルク  
Coconut milk