

平日限定
Weekday special

セレクトランチ

Prex-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刈産藻塩炒め
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

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

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



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

世羅米のじゃこチャーハン

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 —

・ 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 /

Plate dish

かにたま / フライドポテト / えびせん

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

お一人様
per person

¥2,299



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】



比婆牛モモ肉の味噌煮込み クレープ巻き

¥ 3,800

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）

Shark fin and Shanghai crab 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麴炒め

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.

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 sause
- 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 豚肉焼売
Pork shumai
- 7 もち米焼売
Glutinous rice shumai
- 8 蟹焼売
Crab shumai
- 9 小肉まん
Meat bun
- 10 フカヒレ風餃子
Skarks fin style 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

料金 price

	平日 weekday	土日祝 saturdays 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



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 芋の飴炊き
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