

Chef's Recommendations
料理長おすすめコース

秋香る和中折衷特製前菜盛り合わせ

A special assortment of Japanese and Chinese style appetizers

本日の特撰刺身盛り合わせ

Today's special sashimi platter

ヨシキリ鮫尾ひれ姿煮込み 蟹玉餡掛け

Braised shark's fin with crab and egg sauce

和牛サーロインと松茸の鋤煮

Wagyu sirloin and matsutake mushrooms simmered in a broth

北京ダックと大海老のチリ・マヨネーズ マンゴー風味

Peking duck and Shrimp with homemade mango flavored mayonnaise

釜炊き松茸御飯 香の物 合わせ味噌仕立

Pot cooked matsutake mushroom rice with miso soup

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert



秋の特選和中折衷コース

Chef KOBAYASHI × Chef SHIMAZU Special courses

お一人様 ¥17,000 (2名様より) 《予約制》
per person From two persons



image (イメージ)

桃李コース

Tao-li courses

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



image (イメージ)

桃李特製 前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

北海道産干し貝柱とフィッシュコラーゲン入りスープ

Hokkaido dried scallop and fish fish collagen soup

季節野菜とシーフードの蒲刈産藻塩あっさり炒め

Stir-fried seasonal vegetables and seafood with Kamagari seaweed salt

瀬戸内鯛の蒸し物 オリジナルフィッシュソース

Seamed Setouchi sea bream with original fish sauce

黒毛和牛サーロインステーキ ワサビ添え

Black Wagyu Beef sirloin with Wasabi

おすすめ黒胡麻坦々麺

Recommended Black Sesame Spicy Noodles

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special 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.

至 福

Shifuku Course

お一人様 ¥13,000 (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

季節野菜とシーフードの桃李オリジナルXO醬炒め

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

フカヒレの姿煮込み

Braised Shark's Fin

北京ダックと大海老のマヨネーズ マンゴー風味

Peking Duck Wrapped in Crepe and Prawns with Mango Flavored Mayonnaise

黒毛和牛サーロインステーキ ワサビ添え

Black Wagyu Beef Sirloin Steak with Wasabi

あっさり葱そば

Green onion Noodles

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

絢 爛

Kenran Course

お一人様 ¥16,000 (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

季節野菜とシーフードの紅麴炒め

Seasonal vegetables and seafood stir fried with red yeast rice sauce

松茸香る薬膳スープ フィッシュコラーゲン入り

Matsutake mushroom flavored medicinal soup with fish collagen

瀬戸内鯛の蒸し物 オリジナルフィッシュソース

Steamed Setouchi sea bream with original fish sauce

季節野菜と黒毛和牛フィレステーキ ワサビ添え

Black Wagyu fillet Steak with Wasabi

スープ鮭チャーハン

Salmon Fried Rice in Soup

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 ¥7,500 (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

干し貝柱・白木耳入り北海道パンプキンスープ

Hokkaido Pumpkin soup with dried scallops and white Ear mushroom

季節野菜とシーフードのあっさり炒め

Lightly fried seasonal vegetables and seafood

大海老のチリソースとマヨネーズ マンゴー風味

Shrimp with homemade mango flavored mayonnaise

豚スペアリブの黒豆ソース煮込み

Braised pork spare ribs in black bean sauce

大葉入り鮭チャーハン

Fried rice with salmon

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

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

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



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.



Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー

蟹肉とフィッシュコラーゲン入り 北海道パンプキンスープ

Hokkaido Pumpkin Soup with Crabmeat and fish collagen

¥ 2,783

黒毛和牛サーロインステーキ ワサビ添え

Black Wagyu Beef Sirloin with wasabi

¥ 5,800

季節野菜とシーフードの蒲刈産藻塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables and seafood with Kamagari seaweed salt

¥ 3,100

大海老のマヨネーズ和え マンゴー風味

Large shrimp with mango flavored mayonnaise

¥ 3,267

沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢かけ

Agu pork fillet delivered directly from Okinawa in a sweet and sour sauce

¥ 3,267

豚スペアリブの黒豆ソース煮込み

Braised pork spare ribs in black bean sauce

¥ 2,783

大葉入り鮭チャーハン

Salmon fried rice with perilla leaves

¥ 1,694

桃李特製デザートの盛り合わせ

Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

¥ 1,573

※ 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.

■ 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 干し貝柱と北海道パンプキンスープ
Dried scallops and Hokkaido pumpkin soup
- 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麴炒め
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 甲イカと海老の衣揚げ 季節野菜添え
Deep fried squid and shrimp with seasonal vegetables
- 13 甲イカの湯引き オリジナルソース
Boiled cuttlefish with Tao-Li special sauce
- 14 甲イカと季節野菜のあっさり炒め
stir-fried squid and seasonal vegetables
- 15 甲イカの黒豆ソース炒め
Stir-fried squid with black bean sauce
- 16 白身魚の甘酢餡かけ
Fried fish with sweet and sour sauce
- 17 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper
- 18 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried shredded beef and green bell peppers
- 19 牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried beef with oyster sauce
- 20 牛肉の細切り味噌炒め クレープ包み
Shredded beef stir-fried with miso wrapped in crepe
- 21 豚バラ肉の湯引き 香味ソース
Boiled pork belly with garlic flavor sauce
- 22 酢豚
Sweet and sour pork
- 23 スペアリブの黒豆ソース煮込み
Pork with black bean sauce
- 24 若鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken
- 25 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め
Spicy fried young chicken with cashew nuts
- 26 若鶏の唐揚げ 香味ソース
Deep-fried young chicken with flavor sauce
- 27 若鶏の黒豆ソース蒸し
Steamed young chicken with beans sauce

料金 price

大人 adult	¥ 8,000
小学生 schoolchild	¥ 4,000
幼児 Infant (4-6 才)	¥ 1,000

金〜日・祝
friday
saturdays
sundays
holidays

※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

Add shark fin to your favorite soup

お好みのスープにフカヒレ追加 ▶ ¥ 726

野菜・豆腐料理

点 心

麺・飯

デザート

- 28 麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat
- 29 山椒が効いた麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat with Japanese pepper
- 30 青菜のニンニク風味炒め
Stir-fried green vegetables with garlic flavor
- 31 ブロッコリーとレタスの蟹肉餡かけ
Broccoli and lettuce with crab meat sauce
- 32 青菜のクリーム煮
Creamed green vegetables
- 33 フライドポテト
Fried potatoes
- 34 蟹焼売
Crab shumai
- 35 フカヒレ風焼売
Fish collagen style shumai
- 36 海老入り蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
- 37 小籠包
Soup dumpling
- 38 春巻
Spring roll
- 39 葱そば
Green onion noodle
- 40 坦々麺
Spicy noodle
- 41 五目炒飯
Fried rice
- 42 鮭チャーハン
Fried rice with salmon
- 43 野菜粥
Chinese vegetable porridge
- 44 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf
- 45 中華風カステラ
Chinese-style Castella
- 46 エッグタルト
Egg tart
- 47 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 48 レモンシャーベット
Lemon sherbet
- 49 バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream
- 50 マンゴープリン
Mango pudding
- 51 杏仁豆腐
Almond jelly
- 52 ココナッツミルク
Coconut milk