

## Chef's Recommendations 料理長おすすめ季節のコース

### 四大中華美食コース

Four major chinese cuisine 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 四大中華前菜の盛り合わせ

Toali's Special Assortment of Four Major Chinese Appetizers

#### 【上海】上海蟹肉と蟹子入りスープ

[Shanghai] Shanghai crab meat and crab roe soup

#### 【広東】夏野菜とシーフードの最上級XO醬炒め

[Guangdong] Summer vegetables and seafood stir-fried with premium XO sauce

#### 【北京・四川】北京ダック 四川唐辛子炒め

[Beijing/Sichuan] Peking duck stir-fried with Sichuan peppers

#### 【上海】沖縄直送あぐー豚の角煮

[Shanghai] Braised Agu pork shipped directly from Okinawa

選べる麺飯【お好きな一品をお選びください】

Please choose one main dish

#### A. 【広東】干し貝柱のお粥

[Guandong] Dried scallop porridge

#### B. 【北京】ジャージャー面

[Beijing] Jia Jia mian

#### C. 【上海】上海焼きそば

[Shanghai] Shanghai Fried Noodles

#### D. 【四川】四川麻婆豆腐ご飯

[Sichuan] Sichuan Bean Curd Rice

#### 【北京・上海】桃李特製デザートの盛り合わせ

[Beijing/shanghai] 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



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

夏野菜とシーフードの桃李オリジナルXO醬炒め

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

料理長の逸品

Chef's Recommendations

北京ダックのクレープ巻きと大海老の広島レモンマヨネーズ

Peking Duck Wrapped in Crepe and Prawns with Hiroshima Lemon Mayonnaise

黒毛和牛サーロインと夏野菜のコチュジャンソース

Black Wagyu Beef Sirloin and Summer Vegetables with Gochujang Sauce

さっぱりトマト冷麺

Tomato Cold 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



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

夏野菜とシーフードの桃李オリジナルXO醬炒め

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

料理長の逸品

Chef's Recommendations

鮑のクリーム煮込み

Braised Abalone with Cream

夏野菜と黒毛和牛フィレ肉のコチュジャンソース

Summer vegetables and Wagyu beef fillet with gochujang sauce

桃李特製翡翠冷麺

Tao-Li's Special Jade Cold Noodles

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



image (イメージ)

## 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

## 蒸し冬瓜と蟹肉入りとろみスープ

Thickened Soup with Steamed Winter Melon and Crab Meat

## 夏野菜とシーフードの蒲刈産藻塩炒め

Summer Vegetables and Seafood stir-fried with Kamagari Sea Salt

## 大海老のチリソースと広島レモンマヨネーズ和え

Prawns with Chili Sauce and Hiroshima Lemon Mayonnaise

## 夏野菜と牛肉のコチュジャンソース煮込み

Braised Summer Vegetables and Beef with Gochujang Sauce

## カリカリ梅と大葉入りチャーハン

Fried rice with crunchy ume plum and shiso leaves

## 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  
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

蒸し冬瓜・蟹肉入りスープ

Thickened Soup with Steamed Winter Melon and Crab Meat

¥ 2,783

夏野菜と黒毛和牛サーロインのコチュジャンソース

Black Wagyu Beef Sirloin and Summer Vegetables with Gochujang Sauce

¥ 5,800

大海老のユニソースと広島レモンマヨネーズ

Giant prawn with sea urchin sauce and Hiroshima lemon mayonnaise sauce

¥ 3,388

夏野菜と牛肉のコチュジャンソース炒め

Wok-fried Summer Vegetables and Beef with Gochujang Sauce

¥ 3,146

広島県産長茄子の麻婆茄子

Braised eggplant from Hiroshima Prefecture and meat in chilli sauce

¥ 2,178

カリカリ梅と大葉のチャーハン

Fried rice with crunchy plum and shiso 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名様分 ¥ 1,573  
per person

※ 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** 90 分制 オーダーbuffet  
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 / シーフードのあっさり炒め

本日の点心2種 / 北京ダックのクレープ巻き

※ 7歳未満のお子様には北京ダックはついておりません

Today's assorted appetizer / Stir-fried seafoods

2 dim sum / Peking duck

※ Peking duck not included for children under 7 years old

前菜・スープ

- 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 冬瓜と干し貝柱入りとろみスープ  
Thickened Soup with Steamed Winter Melon and dried scallops
- 7 野菜と玉子のスープ  
Vegetable and egg soup

海老・海鮮料理

- 8 シーフードと季節野菜の XO 醬炒め  
Seasonal vegetables and seafood saute with XO 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 紋甲イカの湯引き オリジナルソース  
Boiled cuttlefish with Tao-Li special sauce
- 14 紋甲イカのピリ辛炒め  
Spicy stir-fried squid
- 15 紋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

鴨・牛・豚・鶏料理

- 17 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め  
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper
- 18 牛肉と季節野菜の韓国醬炒め  
Wok-fried beef and seasonal vegetables with Korean paste.
- 19 牛肉とピーマンの細切り炒め  
Stir-fried shredded beef and green bell peppers
- 20 牛肉のオイスターソース炒め  
Stir-fried beef with oyster sauce
- 21 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
- 22 豚バラ肉の湯引き ニンニク醬油  
Boiled pork belly with garlic soy sauce
- 23 酢豚  
Sweet and sour pork
- 24 鶏肉の黒豆ソース  
Chicken with black Bean sauce
- 25 若鶏の唐揚げ  
Deep-fried chicken
- 26 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め  
Spicy fried young chicken with cashew nuts
- 27 若鶏の唐揚げ 香味ソース  
Deep-fried young chicken with flavor 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 fish collagen to your favorite soup  
お好みのスープにフィッシュコラーゲン追加 ▶▶ ¥ 726

野菜・豆腐料理

- 28 麻婆豆腐  
Braised tofu and minced meat
- 29 麻婆茄子  
Braised egg plant and minced meat
- 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

点心

- 34 広東焼売  
Kwangtung Meat shumai
- 35 フカヒレ風焼売  
Skarks fin 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

麺・飯

- 39 葱そば  
Green onion noodle
- 40 坦々麺  
Spicy noodle
- 41 五目炒飯  
Fried rice
- 42 カリカリ梅の炒飯  
Fried rice with crunchy plum
- 43 野菜粥  
Chinese vegetable porridge
- 44 中華ちまき  
Chinese rice cake with bamboo leaf

デザート

- 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 マンゴプリン  
Mango pudding
- 51 杏仁豆腐  
Almond jelly
- 52 ココナッツミルク  
Coconut milk