

# 中国料理 桃李

## 90 分制

L.O. 30 分前

## 飲茶ランチオーダーbuffet

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buffet限定オプション ■

北京ダック 1枚 ¥600 (通常料金¥1,331)

Extra Peking duck

お好みのスープにフィッシュコラーゲン追加 ¥726

Add Fish collagen to your favorite soup

### ス ー プ

- 1 冬瓜と干し貝柱のトロみスープ  
Thickened Soup with Steamed Winter Melon and Dried scallops
- 2 コーンスープ  
Corn soup
- 3 野菜スープ  
Vegetable and egg soup

### 海 鮮 ・ 肉 料 理

- 4 海老のチリソース  
Shrimp saute with chili sause
- 5 海老のマヨネーズ和え  
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 6 鶏もも肉とカシューナッツの炒め  
Stir-fried chicken with cashew nuts
- 7 鶏の唐揚げ 香味ソース  
Fried chicken with spicy sauce
- 8 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め  
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper

### 蒸 し 点 心

- 9 小籠包  
Soup dumpling
- 10 海老蒸し餃子  
Steamed shrimp dumpling
- 11 豚肉焼売  
Pork shumai
- 12 海老とニラの水晶餃子  
Leek and shrimp dumpling
- 13 広東焼売  
Kwangtung Meat shumai
- 14 小肉まん  
Meat bun
- 15 フカヒレ風餃子  
Skarks fin style shumai
- 16 豚肉の湯葉巻き オイスターソース蒸し  
Wrapped pork with yuba
- 17 海鮮花焼売  
Seafood shumai
- 18 四川風豚の角煮  
Szechuan style braised pork knead
- 19 水餃子  
Boiled gyoza dumpling
- 20 鶏肉の黒豆ソース  
Chicken with black Bean sauce

### 焼 き ・ 揚 げ 点 心

- 21 焼き餃子  
Fried dumplings
- 22 大根餅  
Radish rice cake
- 23 海老とニラの焼き餃子  
Shrimp and chive fried dumplings
- 24 春巻き  
Spring rolls
- 25 海老のカダイフ巻き  
Shrimp kadaif rolls
- 26 ベトナム風春巻  
Vietnamese spring rolls

### 麺 ・ 飯

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

### デ ザ ー ト

- 30 胡麻揚げ団子  
Sesame fried dumplings
- 31 もちもちマンゴーロール  
Mango roll cake
- 32 エッグタルト  
Egg tart
- 33 中華風カステラ  
Chinese-style Castella
- 34 芋の飴だき  
Candied sweet potato
- 35 杏仁豆腐  
Almond jelly
- 36 マンゴープリン  
Mango pudding
- 37 ココナッツミルク  
Coconut milk

## 料金 price

|                  | 平日 weekday | 土日祝<br>saturdays<br>sundays<br>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



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。

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

夏野菜とシーフードの蒲刈産藻塩炒め

Lightly fried summer vegetables and seafood

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. トマトと牛肉の柔らか煮込み

Tomato and beef stew

B. 鶏もも肉の油淋鶏(ユーリンチー)ソース

Chicken thigh fried with sweet and sour sauce

C. 海老の広島レモンマヨネーズ和え

Shrimp with Hiroshima Lemon 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

TaoLi Lunch

お一人様 ¥4,200 (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

## 蒸し冬瓜と干し貝柱入り とろみスープ

Thickened soup with steamed winter melon and dried scallops

## 夏野菜とシーフードのあっさり炒め

Wok-fried summer vegetables and seafood

## 蒸し点心 2 種

Two kinds of steamed dim sum

## 広島県産長茄子の麻婆茄子

Braised eggplant from Hiroshima Prefecture and meat in chilli sauce

## カリカリ梅と大葉入りチャーハン

Fried rice with crunchy plum and shiso leaves

## 桃李特製デザート of 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

## 蒸し冬瓜と干し貝柱入り とろみスープ

Thickened soup with water shield greens and dried scallops

## 夏野菜とシーフードの蒲刈産藻塩炒め

Wok-fried summer vegetables and seafood with Kamagari seaweed salt

## 海老の広島レモンマヨネーズ和え

Shrimp with Hiroshima Lemon Mayonnaise

## 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

## カリカリ梅と大葉入りチャーハン

Fried rice with crunchy plum and shiso leaves

## 桃李特製デザート of 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

## 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桃李オリジナルXO醬炒め

Wok-fried summer vegetables and seafood with XO sauce

## 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炒め

Wok-fried Summer Vegetables and Beef with Gochujang Sauce

## グリーンサラダの冷麺

Cold Noodles with Green Salad

## 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—

#### ◆ 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  
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 /

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

