



Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー

image (イメージ)

＜広島女学院大学 × 桃李コラボ＞

薬膳たっぷり美腸活あおさ粥

Green laver porridge packed with medicinal ingredients for intestinal health

¥ 1,815

フィッシュコラーゲン入り 蟹肉と寒大根のトロみスープ

Fish collagen with shark fin, crab meat and winter radish

1cup ¥ 2,783

季節野菜とシーフードの自家製 XO 醬炒め 柚子風味

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Yuzu and Homemade XO Soy

¥ 3,449

黒毛和牛サーロインステーキ トリュフソース 温野菜添え

Black Wagyu Beef Fillet with truffles sauce

¥ 5,869

大海老のお祝い紅白仕立て

Prawns with Chili Sauce and Mayonnaise

¥ 3,267

沖縄県産あぐー豚フィレ肉の甘酢餡かけ

Okinawa agu pork fillet with sweet-and-sour sauce

¥ 3,267

五目ビーフン

Gomoku rice noodles

¥ 1,694

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

1名様分 ¥ 1,694
For 1 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.

至 福 ～北海道フェア～ ～Hokkaido Fair～

お一人様
per person **¥14,000** (2名様より)
From two persons



image (イメージ)

料理長厳選 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

季節野菜と帆立・ツブ貝の自家製XO醤炒め 柚子風味

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Homemade Yuzu Flavored XO Sauce

フィッシュコラーゲンの姿煮込み ウニの餡かけ

Braised whole fish collagen with sea urchin sauce

北京ダックのクレープ包みと蟹爪の揚げ物

Peking duck crepe with deep-fried crab claws

ラムチャップの香草焼き

Grilled Lamb Chop with Herbs

ホッケと数の子の炒飯 スープ仕立て

Atka mackerel and herring roe fried rice in soup

桃李特製デザートの盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

絢 爛

Kenran Course

お一人様
per person **¥17,000** (2名様より)
From two persons



image (イメージ)

料理長厳選 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自家製XO醤炒め 柚子風味炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Homemade Yuzu Flavored XO Sauce

フィッシュコラーゲンの姿煮込み 蒸し大根のとろみスープ

Shape of a fish collagen in Thickened radish soup

瀬戸内鯛と帆立貝柱の蒸し物 オリジナルフィッシュソース

Steamed Setouchi sea bream and scallops with original fish sauce

黒毛和牛フィレのステーキ トリュフソース 温野菜添え

Wagyu Beef Fillet Steak with Truffle Sauce

福建仕立て 旨味餡かけ炒飯

Fried rice with Fujian-style Starch sauce

桃李特製フルーツとデザートの盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert with fruits

※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.



Chef's Recommendations

料理長おすすめ季節のコース

桃李

Tao-Li Course

お一人様 ¥11,000 (2名様より)
per person From two persons

料理長厳選 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

フィッシュコラーゲン入り 蒸し大根と干し貝柱のトロみスープ

Scallops Soup with fish collagen

季節野菜と鮑・甲イカの海人の藻塩炒め 柚子風味

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Yuzu Flavored Sea Salt

北京ダックのクレープ巻きと大海老のレモンマヨネーズ

Peking duck and prawns with lemon mayonnaise

黒毛和牛バラ肉の柔らか紅南乳煮込み

Stewed Kuroge Wagyu beef belly

五目彩り焼きビーフン

Gomoku rice noodles

桃李特製デザートの盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

期間
限定

コースご注文の方限定
— Special Option —

Peking duck

北京ダックのクレープ巻き

通常価格 1 枚 ¥1,452

▶▶ ¥600

※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 ¥8,000 (2名様より)
per person From two persons



image (イメージ)

料理長厳選 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

蒸し大根と蟹肉入りとろみスープ

Steamed Daikon with Crab Meat and Thickened Soup

季節野菜と甲イカ・メヌケの藻塩炒め 柚子風味

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Sea Salt and Yuzu Flavor

大海老のチリソースとレモンマヨネーズ

Prawns with Chili Sauce and Mayonnaise

沖縄県産あぐー豚フィレ肉の甘酢餡かけ

Okinawan Agu pork fillet in sweet and sour sauce

鮭と大葉の香味炒飯

Fried rice with shiso leaves and salmon

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 —

スープにフィッシュコラーゲンを追加 ¥1,089

Add fish collagen to soup.

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



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.

桃李

中国料理

90 分制
L.O. 30 分前

北京ダック付 オーダーbuffet

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 / シーフードの柚子風味炒め

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

- 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 大根と貝柱のトロみスープ
Thick radish and scallop soup
- 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あっさり炒め
Slightly stir-fried seafood and seasonal vegetables
- 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 甲イカの湯引き オリジナルソース
Boiled cuttlefish with Tao-Li special sauce
- 13 甲イカと季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried squid and seasonal vegetables
- 14 甲イカの甘辛炒め
Stir-fried squid sweet and spicy
- 15 白身魚の甘酢餡かけ
Fried fish with sweet and sour sauce

牛・豚・鶏料理

- 16 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper
- 17 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried shredded beef and green bell peppers
- 18 牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried beef with oyster sauce
- 19 牛肉とニンニクの茎炒め
Stir-fried beef and garlic stems
- 20 豚肉と搾菜の炒め
Stir-fried pork and pickled mustard greens
- 21 酢豚
Sweet and sour pork
- 22 スペアリブ黒豆ソース煮込み
Braised spare ribs in black bean sauce
- 23 若鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken
- 24 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め
Spicy fried young chicken with cashew nuts
- 25 若鶏の甘辛炒め
Sweet and spicy stir-fried chicken
- 26 鶏肉の黒豆ソース蒸し
Steamed chicken with beans sauce

料金 price

金〜日・祝

北京ダックなし

大人 adult	¥ 8,000	¥ 7,600
小学生 schoolchild	¥ 4,000	¥ 3,600
幼児 Infant (4-6才)	¥ 1,000	¥ 1,000

※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
通常 1 枚 ¥ 1,452

▶▶ ¥ 600

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

- 27 麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat
- 28 山椒が効いた麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat with Japanese pepper
- 29 青菜のニンニク風味炒め
Stir-fried green vegetables with garlic flavor
- 30 ブロッコリーとレタスの蟹肉餡かけ
Broccoli and lettuce with crab meat sauce
- 31 青菜のクリーム煮
Creamed green vegetables
- 32 フライドポテト
Fried potatoes

点 心

- 33 ぎっしり肉焼売
Packed meat shumai
- 34 イカ華包み蒸し
Steamed squid wrapped in flower
- 35 海老入り蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
- 36 小籠包
Soup dumpling
- 37 春巻き
Spring roll

麺・飯

- 38 葱そば
Green onion noodle
- 39 坦々麺
Spicy noodle
- 40 五目炒飯
Fried rice
- 41 鮭炒飯
Salmon fried rice
- 42 あおさ入り粥
Porridge with seaweed
- 43 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf

デザート

- 44 中華風蒸しカステラ
Chinese-style steamed castella
- 45 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 46 レモンシャーベット
Lemon sherbet
- 47 バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream
- 48 マンゴープリン
Mango pudding
- 49 杏仁豆腐
Almond jelly
- 50 ココナッツミルク
Coconut milk