



image (イメージ)

## Chef's Recommendations

## 料理長おすすめ特選メニュー

### <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とろみスープ

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

#### 桃李特製デザートの盛り合わせ

Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

1名様分 ¥ 1,694

For 1 person

# 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.



### 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とろみスープ

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  
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.

# 中国料理 桃李

中国料理

90分制  
L.O. 30分前

## 北京ダック付 オーダーブッフェ

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

海老・海鮮料理

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 大根と貝柱のとろみスープ  
Thick radish and scallop 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
  
- 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	▶▶ ¥ 600
北京ダックのクレープ巻き 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

- 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 ぎつしり肉焼売  
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