

桜春

Cherry Blossom Spring



image (イメージ)

桜鯛の姿蒸し

<2日前までのご予約制>
一尾 ¥9,460~ (5~7名様分)
A whole sea bream From 5-7 persons

旬の桜鯛を一尾贅沢に。
広東伝統の技でふっくらと蒸し、
出来立てを目の前でお取り分けする
お祝いにふさわしい特別な一皿。



image (イメージ)

桜鯛のお造り

<2日前までのご予約制>
一尾 ¥9,460~ (5~7名様分)
A whole sea bream From 5-7 persons

春を告げる桜鯛を桃李スタイルで。
香味野菜と料理長特製ソースが、
素材の甘みを際立たせる逸品。

Chef's Recommendations 料理長おすすめ特選メニュー



image (イメージ)

桃李特製桜鯛の中華風刺身

Chinese-style cherry sea bream sashimi

¥3,025

沖縄県産太もずくと蟹肉のとろみスープ フィッシュコラーゲン入り

Okinawa thick mozuku, crab meat and fish collagen soup

1cup ¥2,783

春野菜と海老・甲イカの自家製桜海老 XO 醬炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with homemade sakura shrimp XO sauce

¥3,449

黒毛和牛ロースの煎り焼き 柚子おろしソース

Wagyu sirloin steak with yuzu grated sauce

¥5,929

大海老のマンゴーマヨネーズ和え サラダ添え

Prawns with mango mayonnaise sauce

¥3,267

鶏もも肉の紀州梅肉蒸し

Steamed chicken things with plum paste

¥2,178

桜海老と大葉のチャーハン

Fried rice with sakura shrimps and shiso leaves

¥1,694

桃李特製デザートの特盛り合わせ

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.

平日限定
Weekday special

3月セレクトランチ Prex-fixe Lunch

お一人様
per person ¥2,900

サラダ
Salad

本日のスープ
Today's soup

蒸籠点心 二種
Steamed dim sum

春野菜とシーフードのあっさり炒め
Lightly fried 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

- A. 豚スペアリブの醤油煮込み 紅焼風
Braised pork spare ribs in soy sauce (Hongshao style)
- B. 梅香る鶏もも肉の蒸し物
Steamed chicken thighs with plum paste
- C. 海老のマンゴーマヨネーズソース
Prawns with mango-flavoured mayonnaise

桃李ランチ

Taoli Lunch

お一人様
per person ¥4,500 (2名様より)
From two persons



春彩 前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

沖縄県産太ももずくと北海道産干し貝柱入りスープ
Okinawa thick mozuku seaweed and dried scallop soup

春野菜と海老・甲イカの紅麴仕立て 強火炒め
Stir-fried spring vegetables and seafood with red rice malt

蒸籠点心 二種
Two types of steamed dim sum

梅香る鶏もも肉の蒸し物
Steamed chicken thighs with plum paste

世羅米の香ばし桜海老チャーハン
Fried rice with sakura shrimps

特製デザート盛り合わせ
Tao Li's special assorted dessert

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

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.

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
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

シェフランチ

Chef's Lunch

お一人様 **¥5,800** (2名様より)
per person From two persons



※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.

春彩 前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

沖縄県産太もずくと北海道産干し貝柱入りスープ

Okinawa thick mozuku seaweed and dried scallop soup

春野菜と甲イカ・ホッキ貝のあっさり藻塩炒め

Stir-fried spring vegetables and seafood with seaweed salt

海老のマンゴーマヨネーズ和え

Prawns with mango-flavoured mayonnaise

豚スペアリブの醤油煮込み 紅焼風

Braised pork spare ribs in soy sauce (Hongshao style)

春薫る 桜海老と大葉のチャーハン

Fried rice with sakura shrimps and shiso leaves

特製デザート盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

彩

Irodori Lunch

お一人様 **¥7,000** (2名様より)
per person From two persons



イメージ (image)

春彩 前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

沖縄県産太もずくと蟹肉入りスープ 紅花の香り

Okinawa thick mozuku and crab soup with safflower

春野菜と甲イカ・ホッキ貝の紅麴仕立て 強火炒め

Stir-fried vegetables and seafood with rice malt

大海老の二味仕立て ~チリ&マンゴーマヨネーズ~

Prawns with chili sauce and mango-flavoured mayonnaise

豚スペアリブの醤油煮込み 紅焼風

Braised pork spare ribs in soy sauce (Hongshao style)

桜海老香る葱そば

Prawn-scented leek soba

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

桃李

中国料理

90分制

L.O. 30分前

飲茶ランチオーダーブッフェ

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

■ オーダーブッフェ限定オプション ■

北京ダック 1枚 **¥600** (通常料金 ¥1,452)

Extra Peking duck

海鮮・肉料理

- 1 海老のチリソース
Shrimp saute with chili sauce
- 2 海老のマヨネーズ和え
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 3 イカゲソのピリ辛揚げ
Spicy fried squid tentacles
- 4 鶏の唐揚げ
Fried chicken

蒸し・点心

- 5 小籠包
Soup dumpling
- 6 海老蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
- 7 豚肉焼売
Pork shumai
- 8 もち米焼売
Glutinous rice shumai
- 9 水晶餃子
Crystal dumplings
- 10 チャイニーズバーガー
Chinese Burger
- 11 フィッシュコラーゲン風餃子
Fish collagen dumplings
- 12 イカの華包み蒸し
Steamed squid wrapped in flower
- 13 翡翠海老餃子
Jade shrimp dumplings
- 14 四川風豚の角煮
Sichuan-style braised pork
- 15 麻辣水餃子
Spicy soup dumplings
- 16 鶏肉の黒豆ソース
Chicken in black bean sauce

料金 price

	平日 weekday	土日祝 saturdays sundays 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。

焼き・揚げ

- 17 焼き餃子
Fried dumplings
- 18 大根餅
Radish rice cake
- 19 ニラ入り焼き餃子
Yakimochi with green onions
- 20 春巻き
Spring rolls
- 21 揚げソーセージ饅頭
Fried sausage bun
- 22 海老団子のクルトン揚げ
Shrimp ball fritters with croutons

麺・飯

- 23 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf
- 24 あっさり汁そば
Light Soup Noodle
- 25 桜海老炒飯
Sakura shrimp fried rice

デザート

- 26 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 27 揚げミルクパン
Fried milk bread
- 28 ココナッツ団子
Coconut dumplings
- 29 中華風蒸しカステラ
Chinese-style steamed castella
- 30 苺テリーヌ
strawberry terrine
- 31 芋の飴炊き
Sweet potato candy
- 32 黒胡麻プリン
Black sesame pudding
- 33 杏仁豆腐
Smooth almond tofu
- 34 マンゴプリン
Mango pudding
- 35 ココナッツミルク
Coconut milk