



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トロみスープ

Thick soup with fish collagen, crab meat and winter radish

1 cup ¥ 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

桃李特製デザート盛り合わせ

Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

1名様分 ¥ 1,694
For 2 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

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

季節野菜とシーフードの柚子風味炒め
Lightly fried vegetables and seafood with yuzu

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. 牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried beef with oyster sauce

B. 四川風麻婆豆腐
Sichuan style mapo tofu

C. 海老マヨ サラダ仕立て
Shrimp with mayonnaise source

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.

<広島女学院大学 × 桃李コラボ>

食べて整う中華ランチ

<Hiroshima Jogakuin University x Tohri collaboration>
A healthy Chinese 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

しまなみリーフ・寒大根・干し貝柱のトロみスープ

Thick soup made with Shimanami leaf, winter radish, and dried scallops

ミネラルたっぷり海人の藻塩香る甲イカ・海老の炒め 柚子の香りをのせて

Stir-fried seafood with seaweed salt and yuzu flavor

ベジパワー二種点心

Two types of steamed dim sum

ふっくら低脂肪蒸しタラの旨味蟹肉餡かけ

Low-fat steamed cod with delicious crab meat sauce

薬膳たっぷり美腸活あおさ粥

Green laver porridge packed with medicinal ingredients for intestinal health

桃李特製潤いスイーツ

Tao Li's special moisturizing dessert

シェフランチ ～北海道フェア～

Chef's Lunch
~Hokkaido Fair~

お一人様 ¥5,800 (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

蟹肉入り北海道なめらかコーンスープ

Hokkaido corn soup with crab meat

季節野菜と甲イカ・メヌケのオホーツク塩のあっさり炒め

Lightly stir-fried seasonal vegetables and seafood with Okhotsk salt

大海老のウニソース煮込み 中華蒸しパン付き

Braised large shrimp in sea urchin sauce with Chinese steamed buns

十勝豚の黒豆ソース煮込み

Tokachi pork stewed in black bean sauce

鮭と大葉の香味炒飯

Salmon fried rice with 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)

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

Radish soup with crabmeat

季節野菜と甲イカ・メヌケの藻塩炒め 柚子風味

Stir-fried seasonal vegetables and seafood Yuzu flavor

大海老のチリソースとレモンマヨネーズ和え

Prawns with chili sauce and lemon 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

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

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 shark fin to soup.

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/

Shrimp sauté 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

桃李

中国料理

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 ¥1,452)

Extra Peking duck

海鮮・肉料理

- 1 海老のチリソース
Shrimp saute with chili sause
- 2 海老のマヨネーズ和え
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 3 鶏の唐揚げ 香味ソース
Fried chicken with flavor sauce

蒸し・点心

- 4 小籠包
Soup dumpling
- 5 海老蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
- 6 豚肉焼売
Pork shumai
- 7 もち米焼売
Glutinous rice shumai
- 8 蟹小籠包
crab xiao long bao
- 9 小肉まん
Small meat bun
- 10 フカヒレ風餃子
Shark fin dumplings
- 11 イカの華包み蒸し
Steamed squid wrapped in flower
- 12 翡翠海老餃子
Jade shrimp dumplings
- 13 四川風豚の角煮
Sichuan-style braised pork
- 14 水餃子
Boiled dumplings
- 15 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

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

麺・飯

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

デザート

- 25 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 26 カスタード入りドーナツボール
Custard-filled donut balls
- 27 中華風蒸しカステラ
Chinese-style steamed castella
- 28 黒胡麻饅頭
Black sesame bun
- 29 芋の飴炊き
Sweet potato candy
- 30 なめらか杏仁豆腐
Smooth almond tofu
- 31 杏仁豆腐
Almond jelly
- 32 マンゴープリン
Mango pudding
- 33 ココナッツミルク
Coconut milk