

平日限定
Weekday special

6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

季節野菜とシーフードのバジル風味炒め

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. 鶏もも肉のピリ辛煮込み

Spicy braised chicken thighs

B. 高菜入り トロトロ豚の角煮

Braised pork with pickled mustard greens

C. 海老のオレンジマヨネーズ和え

Shrimp with orange mayonnaise sauce

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

Pan-fried noodles with thick chop suey sauce

当店人気メニュー

《 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 ¥4,500 (2名様より)
per person From two persons



Image (イメージ)

新緑の彩り前菜盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

ジュンサイと干し貝柱入りとろみスープ

Thickened soup with water shield and dried scallops

季節野菜と海老・カサゴのバジル風味炒め

Stir-fried seasonal vegetables with shrimp and rockfish in basil sauce

蒸籠点心 二種

Two types of steamed dim sum

鶏もも肉のピリ辛煮込み

Spicy braised chicken thighs

青ザーサイと煎り胡麻の香味チャーハン

Fried rice with pickled mustard greens and roasted sesame seeds

特製甜点心盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

コースオプション — Option —

◆ スープにフカヒレを追加 ¥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 ¥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

シェフランチ

Chef's Lunch

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



新緑の彩り前菜盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

ジュンサイと干し貝柱入りとろみスープ

Thickened soup with water shield and dried scallops

季節野菜とイカ・カサゴのバジル風味炒め

Stir-fried seasonal vegetables with squid and rockfish in basil sauce

海老のチリソース

Shrimp in chili sauce

高菜入り トロトロ豚の角煮

Braised pork belly with pickled mustard greens

青ザーサイと煎り胡麻の香味チャーハン

Fried rice with pickled mustard greens and roasted sesame seeds

特製デザート盛り合わせ

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



新緑の彩り前菜盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

ジュンサイと蟹肉入りとろみスープ

Thickened soup with water shield and crab meat

季節野菜とイカ・カサゴの自家製XO醬炒め

Stir-fried vegetables with squid and rockfish in XO sauce

大海老の二味仕立て ～チリ&オレンジマヨネーズ～

Prawns with chili and Orange mayonnaise sauce

沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢餡かけ

Sweet and sour sauce with Okinawan Agu pork fillet, directly shipped from Okinawa.

カレー香るシンガポール風ビーフン

Singaporean-style rice noodles with a curry aroma

特製デザート盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

中国料理 桃李

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 sause
- 2 海老のマヨネーズ和え
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 3 白身魚の飴絡め
White fish coated in candy
- 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 HOT なよだれ鶏
Hot Szechuan Chicken
- 10 チャイニーズバーガー
Chinese Burger
- 11 フカヒレ風餃子
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 boiled dumplings
- 16 小肉まん
Small meat bun
- 17 鶏肉の黒豆ソース
Chicken in black bean sauce

焼き・揚げ

- 18 焼き餃子
Fried dumplings
- 19 大根餅
Radish rice cake
- 20 春巻き
Spring rolls
- 21 エビのチリソース春巻
Shrimp chili sauce spring rolls
- 22 ミルク入り揚げワンタン
Fried wontons filled with milk
- 23 海老団子のクルトン揚げ
Deep-fried shrimp balls with croutons

麺・飯

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

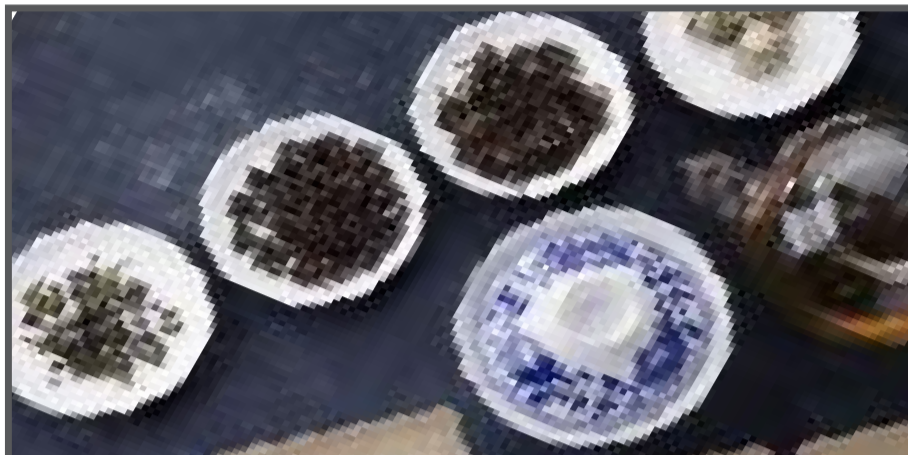
デザート

- 27 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 28 揚げミルクパン
Fried milk bread
- 29 ココナッツ団子
Coconut dumplings
- 30 カスタード入りタピオカ餅
Chinese-style steamed castella
- 31 抹茶テリーヌ
Matcha Terrine
- 32 芋の飴炊き
Sweet potato candy
- 33 豆花のキャラメルソース
Tofu pudding with caramel sauce
- 34 杏仁豆腐
Smooth almond tofu
- 35 マンゴープリン
Mango pudding
- 36 ココナッツミルク
Coconut milk

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



ご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。