

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)

盛夏の彩り前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers Featuring the Colors of High Summer

夏野菜と鰻・車海老の桃李オリジナルXO醤炒め

Stir-fried Summer Vegetables, Eel, and Kuruma Prawns with Original XO Sauce

料理長の逸品

The Chef's Specialty

鮑のクリーム煮

Braised Abalone in Cream Sauce

黒毛和牛フィレスステーキ コチュジャンソース 温野菜添え

Kuroge Wagyu Fillet Steak with Gochujang Sauce and Warm Vegetables

桃李特製翡翠冷麺

Special jade cold noodles

特製甜点心盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert with fruits

至福

Shifuku Course

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



image (イメージ)

盛夏の彩り前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers Featuring the Colors of High Summer

夏野菜と鮑・甲イカの桃李オリジナルXO醤炒め

Stir-fried summer vegetables, abalone, and cuttlefish with Tao-Li's original XO sauce

料理長の逸品 白木耳入りウニススープ

Chef's Special Sea Urchin Soup with White Wood Ear Mushrooms

北京ダックのクレープ包みと大海老の広島檸檬マヨネーズ 二種盛り

Peking Duck Crepe Wraps and Large Shrimp with Hiroshima Lemon Mayonnaise

黒毛和牛サーロインステーキ コチュジャンソース 温野菜添え

Kuroge Wagyu Sirloin Steak with Gochujang Sauce and Warm Vegetables

爽やかな酸味広がる トマト冷麺

Chilled Tomato Noodles with a Refreshing Tang

特製甜点心盛り合わせ

Assorted Tao Li's special 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.

～薬膳コース～

桃李

Tao-Li Course

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



image (イメージ)

盛夏の彩り前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers Featuring the Colors of High Summer

夏野菜・落花生と鮑・甲イカの蒲刈産藻塩炒め

Stir-fry of vegetables, peanuts, abalone, and cuttlefish with Kamagari seaweed salt.

冬瓜・フィッシュコラーゲン入り薬膳蒸しスープ

Medicinal Steamed Soup with Winter Melon and Fish Collagen

大海老のユニソース煮込み 陳皮・生姜風味の蒸しパン付き

Braised Jumbo Shrimp in Sea Urchin Sauce and Steamed Buns (Flavored with Dried Tangerine Peel and Ginger)

黒毛和牛サーロインステーキ コチュジャンソース 温野菜添え

Kuroge Wagyu Sirloin Steak with Gochujang Sauce and Warm Vegetables

爽やかな酸味広がる トマト冷麺

Chilled Tomato Noodles with a Refreshing Tang

特製甜点心盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

彩

Irodori Course

お一人様
per person **¥8,000** (2名様より)
From two persons



image (イメージ)

新緑の彩り前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers Featuring the Colors of Fresh Greenery

蒸し冬瓜と蟹肉入りとろみスープ

Thick soup with steamed winter melon and crab meat

夏野菜と甲イカ・キスの蒲刈産藻塩炒め

Stir-fried vegetables, cuttlefish, and Japanese whiting with Kamagari seaweed salt

大海老の二味仕立て ～チリ&広島檸檬マヨネーズ～

Jumbo Shrimp in Two Flavors Chili & Hiroshima Lemon Mayonnaise

夏野菜と牛肉のコチュジャンソース炒め

Stir-fried Beef and Summer Vegetables with Gochujang Sauce

大葉香るカリカリ梅のさっぱりチャーハン

Refreshing Fried Rice with Crunchy Pickled Plum and Aromatic Shiso Leaves

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—

フィッシュコラーゲン追加

Add Fish collagen to soup.

¥1,089

※ 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.

夏季限定

7.1 (水)～8.31 (月)

灼熱の四川フェア

山椒・花椒が呼び覚ます夏の食欲



スーラータン麺

Hot and Sour Noodle Soup

¥2,178



ジャージャー麺

Jajangmyeon

¥1,694



担々麺

Spicy Sesame Noodle Soup

¥1,936

広島県産長茄子 麻婆茄子

Mapo Eggplant
with Hiroshima-grown Long Eggplant

¥2,178



四川風麻婆豆腐

Sichan Mapo Tofu

¥2,178

辛さは5段階からお選びいただけます。

You can choose from five levels of spiciness.

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.

Chef's Recommendations

料理長のおすすめ特選メニュー

蒸し冬瓜と蟹肉入りとろみスープ フィッシュコラーゲン入り

Thick Soup with Steamed Winter Melon, Crab Meat, and fish collagen

1cup ¥2,783

大海老の二味仕立て ～ウニ&広島檸檬マヨネーズ～

Jumbo Shrimp in Two Flavors Chili & Hiroshima Lemon Mayonnaise

¥3,388

夏野菜と牛肉のコチュジャンソース炒め

Stir-fried Beef and Summer Vegetables with Gochujang Sauce

¥3,146

夏野菜と黒毛和牛サーロインのコチュジャンソース

Summer vegetables and Kuroge Wagyu sirloin with gochujang sauce

¥5,800

広島県産長茄子の麻婆茄子

Mapo Eggplant with Hiroshima-grown Long Eggplant

¥2,178

大葉香るカリカリ梅のさっぱりチャーハン

Refreshing Fried Rice with Crunchy Pickled Plum and Aromatic Shiso Leaves

¥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



鯛の姿蒸し

Steamed whole sea bream

鯛のお造り

Sashimi of sea bream

〈2日前までのご予約制〉

一尾(5～7名様分)

A whole sea bream

From 5-7 persons

¥9,460～

※ 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.

お子様メニュー — Kids menu —



ランチA

お一人様
per perso

¥2,500

海老のマヨネーズソース和え／鶏の唐揚げ／かにたま

Shrimp in Mayonnaise Sauce / Japanese-style Fried Chicken / Crab Omelet

フライドポテト／コーンスープ／野菜ラーメン または 炒飯

French Fries / Corn Soup / Vegetable Ramen or Fried Rice

バニラアイスクリーム／カスタード入りペンギン饅頭

Vanilla Ice Cream / Steamed Bun with Custard Filling



ランチB

お一人様
per perso

¥4,000

海老のマヨネーズソース和え／鶏の唐揚げ／春巻き／焼売

Shrimp with Mayonnaise Sauce / Fried Chicken / Spring Rolls / Steamed Dumplings

牛肉の味噌炒めクレープ包み／えびせん／フライドポテト／コーンスープ

Beef Stir-fry with Miso Sauce Wrapped in Crepes / Shrimp Chips / French Fries / Corn Soup

蟹炒飯／バニラアイスクリーム／フルーツとカスタード入りペンギン饅頭

Crab Fried Rice / Vanilla Ice Cream / Steamed Bun with Fruit and Custard

Wine and Shaoxing Wine Tasting Set

広東料理と楽しむ テイスティングセット



ワイン 3 種

スパークリングワイン

白ワイン、赤ワインのセットです。

A selection of three wines
- sparkling, white, and red -

¥3,500

紹興酒 3 種

当店セレクトの紹興酒 3 種を
お楽しみいただけます。

Three selected Shaoxing wine.

¥3,800

※コースの場合 ¥2,800

