

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

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.

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.



トマトの爽やかな酸味と豊かな旨味が
楽しめるトマト冷麺。

夏ならではの美味しさをお楽しみください。

トマト冷麺セット ¥2,000

Cold Tomato Noodle Set

単品 ¥1,600

・フルーツトマト冷麺

Cold Tomato Noodle Set

・蒸し点心二種

Two types of steamed dim sum

・杏仁豆腐

Almond tofu

ほうれん草などが練り込まれた美しい緑色が
特徴の翡翠冷麺。

爽やかな桃李特製ダレで楽しむ夏にぴったりの一皿。

翡翠冷麺セット ¥2,800

Jade-Green Cold Noodle Set

単品 ¥2,300

・桃李特製翡翠冷麺

(胡麻ダレ or 醤油ダレ or ピリ辛つけダレ)

Tori special jade cold noodles

(Sesame sauce, soy sauce-based sauce, or spicy dipping sauce)

・蒸し点心二種

Jade-Green Cold Noodle Set

・杏仁豆腐

Almond tofu



以下のお盆期間は単品のみの提供となりますので予めご了承ください。

Please note that only à la carte items will be available during the Obon period listed below.

26.8.8（土）～16（日）

Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー



image（イメージ）

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

桃李特製デザートの盛り合わせ
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〜

平日限定
Weekday special

8 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

季節野菜とのあっさり強火炒め
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. トマトと牛肉のやわらか煮込み
Stewed Tomato and Beef

B. 鶏もも肉の油淋鶏(ユーリンチー)ソース
Chicken Thigh with Yu-Lin-Ji Sauce

C. 海老の広島檸檬マヨネーズ和え
Shrimp Tossed with Hiroshima Lemon Mayonnaise

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

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)

盛夏の彩り前菜の盛り合わせ

Assorted Appetizers Featuring the Colors of High Summer

蒸し冬瓜と干し貝柱入りとろみスープ

Thick soup with steamed winter melon and dried scallops

夏野菜とエビと甲イカのあっさり炒め

Light Stir-fry of Summer Vegetables, Shrimp, and Cuttlefish

蒸籠点心 二種

Two types of steamed dim sum

広島県産長茄子の麻婆茄子

Mapo Eggplant with Hiroshima-grown Long Eggplant

大葉香るカリカリ梅のさっぱりチャーハン

Fried Rice with Pickled Plum and Aromatic Shiso Leaves

特製甜点心盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

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



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

蒸し冬瓜と干し貝柱入りとろみスープ

Thick soup with steamed winter melon and dried scallops

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

海老の広島檸檬マヨネーズ

Shrimp with 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

彩

Irodori Lunch

お一人様 ¥7,000 (2名様より)
per person 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

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・キスの桃李オリジナルXO醤炒め

Stir-fried vegetables, cuttlefish, and Japanese whiting with original XO sauce.

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

グリーンサラダの冷麺

Cold Noodles with Green Salad

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

d 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 ¥363

Pan-fried noodle or noodle soup is available each
at ¥363 additional charge.

お子様メニュー —Kids menu—



ランチA

お一人様 ¥2,500
per perso

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 ¥4,000
per perso

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

中国料理

桃李

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 白身魚の飴絡め
White fish coated in candy
- 4 鶏の唐揚げ 香味ソース
Fried chicken flavored sause

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 広東焼売
Cantonese 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 イカ焼売
Squid shumai
- 13 四川風豚の角煮
Sichuan-style braised pork
- 14 麻辣水餃子
Spicy boiled dumplings
- 15 小肉まん
Small meat bun
- 16 肉湯葉巻きオイスター蒸し
Steamed meat and tofu skin in oyster sause

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



と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 春巻
Spring rolls
- 20 エビのチリソース春巻
Shrimp chili sause spring rolls
- 21 魚のカダイフ揚げ
Fish fried in kataifi pastry
- 22 海老団子のクルトン揚げ
Deep-fried shrimp balls 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 中華風リゾット
Chinese-style risotto

デザート

- 26 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 27 ココナッツタルト
Coconut tart
- 28 水晶餅
crystal rice cake
- 29 抹茶テリーヌ
Matcha Terrine
- 30 芋の飴炊き
Sweet potato candy
- 31 マンゴーミルク
Mango milk
- 32 杏仁豆腐
Smooth almond tofu
- 33 マンゴープリン
Mango pudding
- 34 ココナッツミルク
Coconut milk