

桜春



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。

Cherry Blossom Spring

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トロみスープ 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 of 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.

PAIRING COURSE

ペアリングコース ～広東料理と紹興酒の調和～

厳選熟成紹興酒三種付き

次項ページがペアリングメニューとなります。

お一人様 per person ¥16,800 (2名様より) From two persons



春彩 前菜の盛り合わせ
Assorted Tao Li's special appetizers

春野菜と甲イカ・赤貝の自家製桜海老XO醤 強火炒め
Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with homemade sakura shrimp XO sauce

料理長の逸品
Chef's special dish

北京ダックのクレープ包みと大海老のマンゴーマヨネーズ 二種盛り
Peking duck and prawns with mango flavored mayonnaise

黒毛和牛A4サーロインステーキ 柚子おろしソース 温野菜添え
Wagyu sirloin steak with yuzu grated sauce

桜海老香る葱そば
Soup noodles with leek and sakura shrimps

桃李特製デザート^{image (イメージ)}の盛り合わせ
Assorted Tao Li's special dessert

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 rea

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.

SHAOXING WINE PARING

熟成紹興酒三種ペアリングメニュー

・澄龍 (チェンロン)

Cheng Long

長期熟成させた「古越龍山陳年8年」原酒の上澄みのみを使用することで、渋みや酸味が抑えられ、軽やかな口当たりと華やかな香りによる上質な味わいが特長の紹興酒

・純龍 (ジュンリュウ)

Junryu

8年熟成を中心とした原酒のしっかりとした味わいと軽快な口当たりが特長の味わい。
カラメルを一切使用しない8年物の原酒を中心にブレンドしたカラメルフリーの紹興酒

・古越龍山 陳年^{ちやがめ}茶甕

Guyue Longshan Chen Nian tea vase

茶甕入りの紹興酒 力強い味わいと、芳醇な香りが特長の紹興酒。
中国酒ならではの独特の雰囲気を持つ茶甕入りです。

全てのコースにご追加可能です。
スタッフまでお尋ねください。

This can be added to any course. Please ask our staff.

お一人様 per person ¥2,800
(通常価格 ¥3,800)



image (イメージ)

至福

Shifuku Course

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



image (イメージ)

春彩 前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

春野菜と甲イカ・赤貝の自家製桜海老XO醬 強火炒め

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

料理長の逸品

Chef's special dish

北京ダックのクレープ包みと大海老のマンゴーマヨネーズ 二種盛り

Peking duck and prawns with mango flavored mayonnaise

黒毛和牛A4サーロインステーキ 柚子おろしソース 温野菜添え

Wagyu sirloin steak with yuzu grated sauce

桜海老香る葱そば

Soup noodles with leek and sakura shrimps

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

彩

Irodori Course

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



image (イメージ)

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干し貝柱入りスープ 紅花の香り

Okinawa thick mozuku and crab soup with safflower aroma

春野菜と甲イカ・ホッキ貝のあっさり藻塩炒め

Stir-fried vegetables and seafood with seaweed salt

大海老の二味仕立て ~チリ&マンゴーマヨネーズ~

Prawns with chilli sauce and mango flavored mayonnaise

豚スペアリブの醤油煮込み 紅焼風

Braised pork spare ribs in soy sauce (Hongshauo style)

春薫る 桜海老と大葉のチャーハン

Fried rice with sakura shrimps and shiso leaves

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

Chef's Recommendations

~春のお祝いコース~

桃李

Tao-Li Course

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



image (イメージ)

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 meat soup

季春野菜と甲イカ・ヒメダイの自家製桜海老XO醬 強火炒め

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

大海老のお祝い紅白仕立て ~チリ&マンゴーマヨネーズ~

Prawns with chilli sauce and mango flavored mayonnaise

黒毛和牛A4サーロインステーキ 柚子おろしソース 温野菜添え

Kuroge Wagyu sirloin steak with yuzu grated sauce

桜海老香る葱そば

Soup noodles with leek and sakura shrimps

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

絢爛

Kenran Course

お一人様 ¥17,000 (2名様より)
per person From two persons



image (イメージ)

春彩 前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

春野菜と赤貝・ヒメダイの自家製桜海老XO醬 強火炒め

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

料理長の逸品

Chef's special dish

北京ダックのクレープ包みと蟹爪の揚げ物 二種盛り

Peking duck in crape and fried crab claws

黒毛和牛A4フィレステーキ 柚子おろしソース 温野菜添え

Wagyu filet steak with yuzu grated sauce

桜海老香る スープ炒飯

Soup fried rice with sakura shrimps

桃李特製フルーツとデザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert with fruits

中国料理 **桃李** 90分制 北京ダック付
L.O.30分前 オーダーブッフェ

Tao-Li Order Buffet
For 90min. only / Please order within the first 1 hour

■ 初めの4品 ■

本日の前菜盛合せ / シーフードの紅麴炒め
本日の点心2種 / 北京ダックのクレープ巻き

※7歳未満のお子様は対象外

Today's assorted appetizer / Stir-fried seafoods
2 dim sum / Peking duck

※Not included for children under 7 years old

前菜・スープ

- 1 広東式チャーシュー
Cantonese-style fried pork
- 2 蒸し鶏の葱ソース
Steamed chicken with leek sauce
- 3 クラゲの冷菜
Sliced jellyfish
- 4 ピータン
Preserved duck's egg
- 5 コーンスープ
Corn soup
- 6 太もずくと貝柱のトロみスープ
Thick radish and scallop soup
- 7 野菜と玉子のスープ
Vegetable and egg soup

海老・海鮮料理

- 8 シーフードと季節野菜のあっさり藻塩炒め
Slightly stir-fried seafood and seasonal vegetables
- 9 プリプリ海老のチリソース
Shrimp saute with chili sauce
- 10 プリプリ海老のフルーツマヨネーズ
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 11 ふわふわ卵と海老の炒め
Shrimp and egg saute
- 12 甲イカの湯引き オリジナルソース
Boiled cuttlefish with Tao-Li special sauce
- 13 甲イカと季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried squid and seasonal vegetables
- 14 甲イカの甘辛炒め
Stir-fried squid sweet and spicy
- 15 白身魚の甘酢餡かけ
Fried fish with sweet and sour sauce

牛・豚・鶏料理

- 16 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper
- 17 牛フィレ肉のサイコロステーキ風
Stir-fried shredded beef and green bell peppers
- 18 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried shredded beef and peppers
- 19 牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried beef with oyster sauce
- 20 牛肉とニンニクの茎炒め
Stir-fried beef and garlic stems
- 21 豚肉と搾菜の炒め
Stir-fried pork and pickled mustard greens
- 22 酢豚
Sweet and sour pork
- 23 スペアリブ黒豆ソース煮込み
Braised spare ribs in black bean sauce
- 24 若鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken
- 25 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め
Spicy fried young chicken with cashew nuts
- 26 油淋鶏 (ユーリンチー)
Chinese deep-fried chicken
- 27 鶏肉の黒豆ソース蒸し
Steamed chicken with beans sauce

料金 price 金～日・祝

		北京ダックなし
大人 adult	¥8,000	¥7,600
小学生 schoolchild	¥4,000	¥3,600
幼児 infant (4-6才)	¥1,000	¥1,000

※各種割引対象外

オプション option

Extra Peking duck
北京ダックのクレープ巻き ▶▶ ¥600
通常1枚 ¥1,452

野菜・豆腐料理

- 28 麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat
- 29 山椒が効いた麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat with Japanese pepper
- 30 青菜のニンニク風味炒め
Stir-fried green vegetables with garlic flavor
- 31 ブロccoliとレタスの蟹肉餡かけ
Broccoli and lettuce with crab meat sauce
- 32 フライドポテト
Fried potatoes

点心

- 33 ぎっしり肉焼売
Packed meat shumai
- 34 水晶餃子
Steamed squid wrapped in flower
- 35 海老入り蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
- 36 小籠包
Soup dumpling
- 37 春巻き
Spring roll

麺・飯

- 38 葱そば
Green onion noodle
- 39 坦々麺
Spicy noodle
- 40 桜海老炒飯
Sakura shrimp fried rice
- 41 野菜粥
Vegetable porridge
- 42 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf

デザート

- 43 中華風蒸しカステラ
Chinese-style steamed castella
- 44 ココナッツ団子
Coconut dumplings
- 45 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 46 シャーベット
Lemon sherbet
- 47 バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream
- 48 マンゴープリン
Mango pudding
- 49 杏仁豆腐
Almond jelly
- 50 ココナッツミルク
Coconut milk

Wine and Shaoxing Wine Tasting Set

広東料理と楽しむ
テイステイングセット



image

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



image