

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)

新緑の彩り前菜盛り合わせ
Assorted Tao Li's special appetizers

季節野菜と水イカ・鮑の自家製XO醤炒め
Stir-fried seasonal vegetables with squid and abalone in homemade XO sauce

料理長の逸品
chef's Recommendation

北京ダックのクレープ巻き 二種味噌食べ比べ
～甜麺醬とジャスミン香る特製味噌～
Peking duck wrapped in crepes with a tasting of two types of miso

黒毛和牛フィレスステーキ 蜂蜜黒胡椒ソース 温野菜添え
Japanese Black Wagyu Sirloin Steak with Honey and Black Pepper Sauce

あっさり葱そば
Light noodles with green onions

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 ¥14,000 (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

季節野菜とイカ・アワビのバジル風味炒め
Stir-fried seasonal vegetables with squid and abalone in basil sauce

中華風茶碗蒸し フィッシュコラーゲンの姿餡かけ
Chinese-style steamed egg custard with fish collagen in a thick sauce.

北京ダックのクレープ包みと大海老のオレンジマヨネーズ 二種盛り
Peking duck and prawns with orange flavored mayonnaise

黒毛和牛サーロインステーキ 蜂蜜黒胡椒ソース 温野菜添え
Japanese Black Wagyu Sirloin Steak with Honey and Black Pepper Sauce

飛子入り蟹肉餡かけ炒飯
Fried rice with crab meat and flying fish roe sauce

特製甜点心盛り合わせ
Assorted Tao Li's special dessert

Chef's Recommendations

～北京ダック食べ比べコース～

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)

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フカヒレスープ
Shark fin soup with water shield and crab meat

季節野菜とイカ・大海老のバジル風味炒め
Stir-fried seasonal vegetables with squid and prawn in basil sauce

北京ダックのクレープ巻き 二種味噌食べ比べ
～甜麺醬とジャスミン香る特製味噌～
Peking duck wrapped in crepes with a tasting of two types of miso

黒毛和牛サーロインステーキ 蜂蜜黒胡椒ソース 温野菜添え
Japanese Black Wagyu Sirloin Steak with Honey and Black Pepper Sauce

カレー香るシンガポール風ビーフン
Singaporean-style rice noodles with a curry aroma

特製甜点心盛り合わせ
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)

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

大海老の二味仕立て ～チリ&オレンジマヨネーズ～
Prawns with chilli sauce and orange flavored mayonnaise

沖縄直送 あぐー豚フィレ肉の甘酢餡かけ
Okinawan Agu pork fillet in sweet and sour sauce

青ザーサイと煎り胡麻の香味チャーハン
Aromatic 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-

スープにフィッシュコラーゲンを追加 ¥1,089
Add fish collagen to soup.

Japanese-Chinese Fusion Special Course

和中折衷特別コース

～「中国料理 桃李」×「日本料理 雲海」至極のコラボレーション～

お一人様 ¥10,000 (2名様より)
per person From two persons



雲海／桃李

和中折衷特製前菜盛り合わせ
Japanese-Chinese fusion special appetizer platter

雲海

本日のお刺身盛り合わせ
Today's sashimi platter

桃李

旬野菜とイカ・鮑のバジル風味炒め
Stir-fried seasonal vegetables with cuttlefish and abalone in basil sauce

雲海

蓮根餅と牛フィレ肉の和風ステーキ
Japanese-style steak with lotus root mochi and beef fillet

桃李

北京ダックのクレープ巻きと大海老のオレンジマヨネーズ
Peking duck wrapped in crepes and large prawns with orange mayonnaise

雲海

鯛御飯 香の物 石蓴汁
Sea bream rice, pickles, and seaweed soup.

桃李

桃李特製デザートと中国菓子
Assorted Tao Li's special dessert

・期間限定 2026.5.8(金)～6.28(日)

・3日前までの要予約

・2名様よりご注文いただけます。

・ご予約ご希望のお客様はスタッフまでお尋ねください。

詳細QRコード



Homard Nouveau Fair オマールヌーヴォーフエア

Special Lobster Nouveau Course 特別賞味オマールヌーヴォーコース

予約制

お一人様 ¥13,000 (2名様より)
per person From two persons

新緑の彩り前菜盛り合わせ

Taoli's special appetizer platte.

フィッシュコラーゲンと蟹肉のとろみスープ

Thickened soup with fish collagen and crab meat

季節野菜とシーフードのあっさり炒め

Lightly stir-fried seasonal vegetables and seafood

北京ダックのクレープ巻き

オマールヌーヴォー爪のカダイフ揚げ

Peking duck crepe rolls, lobster nouveau fried with kadaif.

オマールヌーヴォー(プリフィクススタイル)

※お好きなお料理を1品お選びください。

Lobster Nouveau(prix fixe style)

<チリソース／XO醤仕立て／中華蒸し>

< Chili sauce / XO sauce stew / Chinese steamed >

飛子炒飯 干し貝柱餡かけ

Flying roe fried rice with crab meat sauce

桃李特製デザート盛り合わせ

Assorted desserts

・期間限定 2026.6.1(月)～7.31(金)

・3日前までの要予約

・2名様よりご注文いただけます。

・ご予約ご希望のお客様はスタッフまでお尋ねください。

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/
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



単品の麺・ご飯ものを ハーフサイズ 薄味 でご用意も可能です。
お気軽にスタッフへご相談ください。

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.

Wine and Shaoxing Wine Tasting Set

広東料理と楽しむ テイasting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



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 / シーフードのバジル炒め

本日の点心 / 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 ジュンサイと貝柱のトロみスープ
Thickened soup with water shield and scallops
- 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
Lightly 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
Beef fillet diced steak style
- 18 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried shredded beef and green bell 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 豚肉と青搾菜の炒め
Stir-fried pork and pickled mustard greens
- 22 酢豚
Sweet and sour pork
- 23 高菜入りの豚の角煮
Braised pork belly with pickled mustard greens
- 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
- Add fish collagen to your favorite soup
お好みのスープにフィッシュコラーゲン追加 ▶▶ ¥ 726

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 ブロッコリー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 フィッシュコラーゲン餃子
fish collagen shaped dumplings
- 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 soup noodle
- 39 坦々麺
Spicy noodle
- 40 青ザーサイ入り炒飯
Fried rice with pickled mustard greens
- 41 野菜粥
Vegetable porridge
- 42 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf

デザート

- 43 抹茶テリーヌ
Matcha Terrine
- 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