

Chef's Recommendations  
料理長のおすすめ特選メニュー

ジュンサイと蟹肉入りとろみスープ フィッシュコラーゲン入り **1cup ¥2,783**  
Thickened soup with water shield and crab meat, and fish collagen.

季節野菜と海老・イカの炒め バジル風味 **¥3,388**  
Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with basil

季節野菜と黒毛和牛ロースの蜂蜜黒胡椒ソース **¥5,808**  
Wagyu sirloin steak with Honey Black Pepper Sauce

大海老の二味仕立て ~チリ&オレンジマヨネーズ~ **¥3,267**  
Prawns with chili and Orange mayonnaise sauce

高菜入り トロトロ豚の角煮 **¥3,146**  
Braised pork belly with pickled mustard greens

沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢餡かけ **¥3,267**  
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 **¥1,573**  
Singaporean-style rice noodles with a curry aroma

桃李特製デザートのお盛り合わせ **1名様分 ¥1,694**  
Assorted desserts specially prepared by Tao-Li For 1 person



桜鯛の姿蒸し  
Steamed whole cherry blossom sea bream

桜鯛のお造り  
Sashimi of cherry blossom 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~

単品メニュー

- 前菜・スープ -

Appetizers・Soup



3種冷菜の盛り合わせ  
3 cold appetizers

くらげの冷菜  
Cold jellyfish

蒸し鶏の冷菜をお好みのソースで  
(生姜/ごまだれ)  
Steamed chicken with ginger sauce or sesame sauce

ピータン  
Preserved duck's egg

海の幸サラダ 自家製ドレッシング  
Special seafood salad with hotel made dressing

干貝柱入りとろみスープ  
Dried scallop and egg soup

スーラータン  
Hot and sour soup

野菜と玉子のスープ  
Vegetable and egg soup

コーンポタージュ  
Corn potage soup

三色併盆 ¥3,630

冷海蜇皮 ¥3,267

白切肥鶏  
棒棒鶏絲 ¥2,057

松花皮蛋 ¥1,452

海鮮沙律 ¥2,662

西湖瑤柱羹 ¥1,694

酸辣湯 ¥1,452

青菜蛋花湯 ¥1,089

鶏茸粟米湯 ¥1,089



- 豆腐・野菜料理 -

Beancurd/Vegetable



麻婆豆腐の土鍋煮込み  
Braised tofu and minced meat in chilli sauce

季節野菜のあっさり炒め  
Seasonal vegetable simply saute

麻婆辣豆腐 ¥2,057

清炒鮮時蔬 ¥2,420

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.

※ 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.

– 鮑料理 –

Abalone



アワビのオイスターソース煮  
Braised abalone in oyster sauce

アワビのクリーム煮  
Braised abalone in cream sauce

アワビの細切り炒め  
Braised abalone saute

蠔油鮑魚片 ¥6,776

奶油鮑魚片 ¥6,776

銀芽鮑魚絲 ¥6,776

– 海鮮料理 –

Seafoods



ロブスターをお好みの味で **鮮龍蝦** 一匹 ¥7,744 (4~6カット)  
Lobster (▼Choose your flavor) A whole (4~6 cut)

半身 ¥3,993 (2~3カット)  
Half (2or3 cut)

- XO 醬 X.Osauce saute
- 葱・生姜 Ginger and leek saute
- バター風味 Butter flavor
- チリソース Chilli sauce

大海老と季節野菜のあっさり炒め **時菜炒蝦球** ¥3,267  
Giant prawn and seasonal vegetable simple saute

大海老のチリソース炒め **乾焼蝦球** ¥3,267  
Giant prawn with chilli saute

大海老のマヨネーズ和え **沙律蝦球** ¥3,267  
Giant prawn with mayonnaise saute

季節野菜とシーフードの自家製 XO 醬炒め **XO 醬双鮮** ¥3,388  
Seafood and seasonal vegetable saute with X.O sauce

真鯛の唐揚げ甘酢かけ **糖醋魚塊** ¥2,783  
Fried sea bream with sweet and sourthick sauce

甲イカと季節野菜のあっさり炒め **時菜炒魷片** ¥3,146  
Cuttlefish and seasonal vegetable simply saute

八宝菜 (五目炒め) **炒上雜碎** ¥2,783  
Chop-suey

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.

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.

– 鴨・鶏肉料理 –

Duck/Chicken



北京ダックのクレープ巻き  
Peking duck

鶏肉とカシューナッツの炒め  
Chicken and cashew nut saute

鶏肉の骨抜き唐揚げ  
Crispy fried boneless chicken

片掛爐鴨 1枚 ¥1,452

腰果鶏丁 ¥2,420

碎炸鶏球 ¥2,057

– 牛肉料理 –

Beef



黒毛和牛フィレ肉の黒胡椒煎り焼き  
Japanese beef fillet black pepper saute

黒毛和牛ロースの煎り焼き  
オリジナルソース  
Japanese beef original sauce saute

牛肉の細切りとピーマンの炒め  
Thinly sliced beef and green pepper saute

黒胡椒煎和牛柳 ¥6,534

桃李煎和牛排 ¥5,566

青椒牛肉絲 ¥2,783

– 豚肉料理 –

Pork



自家製 特製酢豚  
Sweet and sour pork

骨つきバラ肉の香り揚げ  
Crispy fried spareribs

酥古老肉 ¥2,178

椒塩排骨 ¥2,299

– 点心 –

Dim Sum



海老蒸し餃子 (2個)  
Steamed shrimp dumpling (2 pieces)

シューマイ (2個)  
Steamed meat and seafood dumpling (2 pieces)

春捲 (2個)  
Fried spring roll (2 pieces)

小籠包 (2個)  
Soup dumpling (2 pieces)

蒸鮮蝦餃 ¥726

蒸蟹黄燒賣 ¥726

炸三鮮春捲 ¥726

京式小籠飽 ¥726

※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.

— 御飯・湯麺・炒麺料理 —

Rice/Porridge/Noodles



五目餡かけ御飯  
Rice with thick chop suey sauce

五目炒飯  
Fried rice (Gomoku)

干貝柱入りおかゆ  
Rice porridge with chop suey

五目餡かけ汁そば  
Noodles soup with chop suey

葱細切り入り汁そば  
Noodles soup with green onion

細切り叉焼入り汁そば  
Noodles soup with thinly sliced roast pork

担々麺 細麺  
Spicy thin noodles

五目餡かけ焼きそば  
Pan-fried noodles with thick chop suey sauce

八珍燴飯 ¥2,057

八珍炒飯 ¥1,694

干貝白粥 ¥1,694

八珍湯麺 ¥2,178

葱油湯麺 ¥1,815

叉焼湯麺 ¥1,997

辣担々麺 ¥1,815

八珍炒麺 ¥2,178



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

— デザート —

Dessert



杏仁豆腐  
Almond jelly with fruit cocktail

マンゴープリン  
Mango pudding

タピオカ入りココナッツミルク  
Coconut milk with tapioca

バニラアイスクリーム  
Vanilla Icecream

シャーベット  
Sherbet

杏仁凍豆腐 ¥847

香芒凍布甸 ¥1,089

椰汁西米露 ¥847

香草冰淇淋 ¥847

檸檬冰淇淋 ¥847

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.

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.

Wine and Shaoxing Wine Tasting Set

広東料理と楽しむ  
テイステイングセット



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

