

平日限定  
Weekday special

## 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

蒸し点心 2 種

Steamed dim sum

夏野菜とシーフードのあっさり炒め

Lightly fried summer 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.[Contents change monthly]

A. 鶏もも肉の甘酢かけ

Chicken things with sweet and sour sauce

B. 豚スペアリブの黒豆ソース煮込み

Braised pork spare ribs in black bean sauce

C. 海老の自家製マヨネーズ マンゴー風味

Shrimp with homemade mango flavored 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

当店人気メニュー

Pan-fried noodles with thick chop suey sauce

《 追加オプション 》

サラダ(小鉢付) ¥484 / スープ ¥484

Salad

Soup

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.

味めぐり対象コース



OK!!広島(おいしいけえ、ひろしま)

## 味めぐりランチ

Ajimeguri Lunch

お一人様 ¥4,500 (2名様より)  
per person From two persons



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

干し貝柱・白木耳入り北海道パンプキンスープ

Hokkaido Pumpkin soup with dried scallops and white Ear mushroom

旬野菜とシーフードのあっさり蒲刈産藻塩炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with sea salt from Kamagari

海老の自家製マヨネーズ マンゴー風味

Shrimp with homemade mango flavored mayonnaise

鶏もも肉の甘酢かけ

Chicken things with sweet and sour sauce

広島菜漬け入り プチプチ飛子チャーハン

Fried rice with Hiroshima greens and flying fish roe

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

## シェフランチ

Chef's Lunch

お一人様 ¥5,500 (2名様より)  
per person From two persons



イメージ (image)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

干し貝柱・白木耳入り北海道パンプキンスープ

Hokkaido pumpkin soup with dried scallops and white wood ear mushrooms

旬野菜とシーフードの紅麴炒め

Seasonal vegetables and seafood stir fried with red red yeast rice sauce

海老のチリソース煮

Shrimp in chili sauce

豚スペアリブの黒豆ソース煮込み

Braised pork spare ribs in black bean sauce

大葉入り鮭チャーハン

Salmon fried rice with perilla leaves

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted 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.

# 彩

Irodori Lunch

お一人様  
per person

¥7,000 (2名様より)  
From two persons



イメージ (image)

## 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

## 蟹肉・白木耳入り北海道パンプキンスープ

Hokkaido pumpkin soup with crab meat and white wood ear mushrooms

## 旬野菜とシーフードの自家製XO醤炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with XO sauce

## 大海老のチリソースとマヨネーズ マンゴー風味

Prawns with chili sauce and mango mayonnaise

## 沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢かけ

Agu pork fillet delivered directly from Okinawa in a sweet and sour sauce

## 桃李名物担々麺

Spicy thin noodles

## 桃李特製デザートの盛り合わせ

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

Add 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

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

### 単品の麺・ご飯ものを

ハーフサイズ

薄味

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。

### お子様メニュー — Kids menu —

#### ・コーンスープ

Corn soup

#### ・プレート料理 海老のマヨネーズ和え / 鶏の唐揚げ /

Plate dish

かにたま / フライドポテト / えびせん

Fried egg with crab Chinese style / Fried potato / 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

お一人様  
per person ¥2,299



イメージ (image)



Chef's Recommendations

## 料理長おすすめ特選メニュー

蟹肉とフカヒレ入り 北海道パンプキンスープ

Hokkaido Pumpkin Soup with Crabmeat and shark Fin

¥ 2,783

黒毛和牛サーロインステーキ ワサビ添え

Black Wagyu Beef Sirloin with wasabi

¥ 5,800

季節野菜とシーフードの蒲刈産藻塩炒め

Stir-fried seasonal vegetables and seafood with Kamagari seaweed salt

¥ 3,100

大海老のマヨネーズ和え マンゴー風味

Large shrimp with mango flavored mayonnaise

¥ 3,267

沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢かけ

Agu pork fillet delivered directly from Okinawa in a sweet and sour sauce

¥ 3,267

豚スペアリブの黒豆ソース煮込み

Braised pork spare ribs in black bean sauce

¥ 2,783

大葉入り鮭チャーハン

Salmon fried rice with perilla leaves

¥ 1,694

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

¥ 1,573

※ 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.



# 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¥1,331)

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 鶏の唐揚げ 香味ソース  
Fried chicken with flavor sauce

#### 蒸し点心

- 4 小籠包  
Soup dumpling
- 5 海老蒸し餃子  
Steamed shrimp dumpling
- 6 豚肉焼売  
Pork shumai
- 7 もち米団子  
Glutinous rice dumplings
- 8 蟹焼売  
Crab shumai
- 9 小肉まん  
Meat bun
- 10 フカヒレ風餃子  
Skarks fin style shumai
- 11 豚肉の湯葉巻き オイスターソース蒸し  
Wrapped pork with yuba
- 12 海老焼売  
Shrimp shumai
- 13 四川風豚の角煮  
Szechuan style braised pork knead
- 14 水餃子  
Boiled gyoza dumpling
- 15 鶏肉の黒豆ソース  
Chicken with black Bean sauce

#### 料金 price

|                  | 平日 weekday | 土日祝<br>saturdays<br>sundays<br>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



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・揚げ点心

- 16 焼き餃子  
Fried dumplings
- 17 大根餅  
Radish rice cake
- 18 海老とニラの焼き餃子  
Shrimp and chive fried dumplings
- 19 春巻き  
Spring rolls
- 20 海老のカダイフ巻き  
Shrimp kadaif rolls
- 21 ベトナム風春巻  
Vietnamese spring rolls

#### 麺・飯

- 22 中華ちまき  
Chinese rice cake with bamboo leaf
- 23 あっさり汁そば  
Light Soup Noodle
- 24 中華風リゾット  
Chinese-style risotto

#### デザート

- 25 胡麻揚げ団子  
Sesame fried dumplings
- 26 なめらかプリン  
Smooth pudding
- 27 エッグタルト  
Egg tart
- 28 中華風カステラ  
Chinese-style Castella
- 29 芋の飴だき  
Candied sweet potato
- 30 杏仁豆腐  
Almond jelly
- 31 マンゴープリン  
Mango pudding
- 32 ココナッツミルク  
Coconut milk