Chef's Recommendations
料理長のおすすめ特選メニュー

蟹肉・干し貝柱・フィッシュコラーゲン入りとろみスープ 1cup ¥2,904
Thickened Soup with Crab Meat, Dried Scallops, and Fish Colagen

季節野菜と甲イカ・海老の自家製ＸＯ醤炒め ¥3388
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Cuttlefish and Shrimp in Homemade XO Sauce

大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ和え ¥3,267
Giant prawn with chilli saute and Orange Mayonnaise saute

和牛バラ肉の柔らか煮込み ¥2,904
Tender Braised Wagyu Brisket

鶏もも肉のココナッツカレー煮込み ¥2,299
Chicken Thighs Simmered in Coconut Curry

レタス入り飛子の炒飯 ¥1,694
Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe

中華ちまき 1個 ¥726
Chinese Rice Dumplings

桃李特製デザートの盛り合わせ 1名様分 ¥1,694
Assorted desserts specially prepared by Tao-Li
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～

※ 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.

単品メニュー

– 前菜・スープ –
Appetizers・Soup





３種冷菜の盛り合わせ 三色併盆 ¥3,630
3 cold appetizers

くらげの冷菜 冷海蜇皮 ¥3,267
Cold jellyfish

蒸し鶏の冷菜をお好みのソースで（生姜 / ごまだれ） 白切肥鶏 棒棒鶏絲 ¥2,057
Steamed chicken with ginger sauce or sesame sauce

ピータン 松花皮蛋 ¥1,452
Preserved duck's egg

海の幸サラダ 自家製ドレッシング 海鮮沙律 ¥2,662
Special seafood salad with hotel made dressing

干貝柱入りとろみスープ 西湖瑤柱羹 ¥1,694
Dried scallop and egg soup

スーラータン 酸辣湯 ¥1,452
Hot and sour soup

野菜と玉子のスープ 青菜蛋花湯 ¥1,089
Vegetable and egg soup

コーンポタージュ 鶏茸粟米湯 ¥1,089
Corn potage soup

– 豆腐・野菜料理 –
Beancurd/Vegetable



麻婆豆腐の土鍋煮込み 麻婆辣豆腐 ¥2,057
Braised tofu and minced meat in chilli sauce

季節野菜のあっさり炒め 清炒鮮時蔬 ¥2,420
Seasonal vegetable simply saute

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.

– 鮑料理 –
Abalone



アワビのオイスターソース煮 Braised abalone in oyster sauce	蠔油鮑魚片	¥6,776
アワビのクリーム煮 Braised abalone in cream sauce	奶油鮑魚片	¥6,776
アワビの細切り炒め Braised abalone saute	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
Lobster （▼Choose your flavor）

一匹 ¥7,744（4〜6カット）
A whole (4~6 cut)
半身 ¥3,993（2〜3カット）
Half (2or3 cut)

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



大海老と季節野菜のあっさり炒め Giant prawn and seasonal vegetable simple saute	時菜炒蝦球	¥3,267
大海老のチリソース炒め Giant prawn with chilli saute	乾燒蝦球	¥3,267
大海老のマヨネーズ和え Giant prawn with mayonnaise saute	沙律蝦球	¥3,267
季節野菜とシーフードの自家製 XO 醤炒め Seafood and seasonal vegetable saute with X.O sauce	XO 醤双鮮	¥3,388
真鯛の唐揚げ甘酢かけ Fried sea bream with sweet and sourthick sauce	糖醋魚塊	¥2,783
甲イカと季節野菜のあっさり炒め Cuttlefish and seasonal vegetable simply saute	時菜炒魷片	¥3,146
八宝菜（五目炒め） Chop-suey	炒上雜碎	¥2,783

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	片掛爐鴨 1 枚	¥1,452
鶏肉とカシューナッツの炒め Chicken and cashew nut saute	腰果鶏丁	¥2,420
鶏肉の骨抜き唐揚げ Crispy fried boneless chicken	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	黒椒煎和牛柳	¥6,534
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	桃李煎和牛排	¥5,566
牛肉の細切りとピーマンの炒め Thinly sliced beef and green pepper saute	青椒牛肉絲	¥2,783

– 豚肉料理 –
Pork



自家製 特製酢豚 Sweet and sour pork	酥古老肉	¥2,178
骨つきバラ肉の香り揚げ Crispy fried spareribs	椒塩排骨	¥2,299

– 点心 –
Dim Sum



海老蒸し餃子（2個） Steamed shrimp dumpling (2 pieces)	蒸鮮蝦餃	¥726
シューマイ（2個） Steamd meat and seafood dumpling (2 pieces)	蒸蟹黄燒賣	¥726
春捲（2個） Fried spring roll (2 pieces)	炸三鮮春捲	¥726
小籠包（2個） Soup dumpling (2 pieces)	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	八珍燴飯	¥2,057
五目炒飯 Fried rice（Gomoku）	八珍炒飯	¥1,694
干貝柱入りおかゆ Rice porridge with chop suey	干貝白粥	¥1,694
五目餡かけ汁そば Noodles soup with chop suey	八珍湯麺	¥2,178
葱細切り入り汁そば Noodles soup with green onion	葱油湯麺	¥1,815
細切り叉焼入り汁そば Noodles soup with thinly sliced roast pork	叉焼湯麺	¥1,997
担々麺 細麺 Spicy thin noodles	辣担々麺	¥1,815
五目餡かけ焼きそば Pan-fried noodles with thick chop suey sauce	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	杏仁凍豆腐	¥847
マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸	¥1,089
タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	椰汁西米露	¥847
バニラアイスクリーム Vanilla Icecream	香草冰淇淋	¥847
シャーベット Sherbet	柠檬冰淇淋	¥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 テイスティングセット



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

