町中華メニュー



担々麺
Spicy Sesame Noodle Soup
¥1,936



四川風麻婆豆腐
Sichan Mapo Tofu
¥2,178

上記２品は辛さが選べます

ピリ辛 | 中辛 | 激辛



大海老の卵白メレンゲ炒め ¥3,267
Stir-Fried Giant prawn with Egg White Meringue

広東式　豚バラ肉のパリパリ焼き
Cantonese-Style Crispy Roasted Pork Belly ¥2,783

よだれ鶏
Spicy Chicken
一皿¥2,178

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.



上海蟹コース
Shanghai Crab Course

お一人様 per person ¥20,000（2名様より） From two persons

【7日前までに要予約】
【Reserve at least 7 days in advance】

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ
※アルコール不使用に変更可能です。ご希望の方はスタッフまでお問合せください。
Assorted Appetizers Featuring Shanghai Crab Marinated in Shaoxing Wine

上海蟹身・味噌・フィッシュコラーゲン入りとろみスープ
Thick Soup with Shanghai Crab Meat, Crab Paste, and Fish Collagen

季節野菜と甲イカ・ホタテの自家製XO醤炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Squid and Scallops in Homemade XO Sauce

北京ダックのクレープ巻きと上海蟹入り小籠包
Peking Duck Crepes and Xiaolongbao Stuffed with Shanghai Crab

上海蟹　雌の姿蒸し
Steamed Female Shanghai Crab (Whole)

上海蟹チャーハン
Shanghai Crab Fried Rice

特製甜点心盛り合わせ
Assorted Specialty Desserts

・期間限定：2026.10.21(水)～11.30(月)
・時間：5:00p.m.～9:00p.m.
・仕入れ状況により、ご用意が難しい場合がございます。お早めにご相談ください。

桃李
Tao-Li Course

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


image（イメージ）

初冬の彩り　前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Platter Showcasing the Colors of Winter

蟹肉・フィッシュコラーゲン入りとろみスープ
Thickened Soup with Crab Meat and Fish Collagen

季節野菜と鮑・甲イカの紅麹炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Abalone and Cuttlefish in Red Koji Sauce

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 Crepes and Giant prawn with Orange Mayonnaise

和牛ロースしゃぶしゃぶ　自家製胡麻タレ
Wagyu Sirloin Shabu-shabu with Homemade Sesame Sauce

干し貝柱餡かけ飛子の炒飯
Fried Rice with Dried Scallops, Fish Roe, and Thick Gravy

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

彩
Irodori Course

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


image（イメージ）

初冬の彩り　前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Platter Showcasing the Colors of Winter

北海道産干し貝柱入りとろみスープ
Thickened Soup with Dried Scallops from Hokkaido

旬野菜と甲イカ・メヌケの藻塩炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Cuttlefish and Rockfish in Seaweed Salt

大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ
Prawns in Chili Sauce and Orange Mayonnaise

鶏もも肉入りココナッツカレー煮込み
Coconut Curry Stew with Chicken Thighs

レタスと飛子の炒飯
Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe

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 the soup

※ 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.

絢爛
Kenran Course

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


image（イメージ）

初冬の彩り　前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Platter Showcasing the Colors of Winter

季節野菜と鮑・ホタテの自家製XO醤炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Abalone and Scallops in Homemade XO Sauce

中華風ロワイヤル　フィッシュコラーゲンの姿餡かけ
Chinese-Style Royal Dish Whole Fish Collagen with Thick Gravy

北京ダックのクレープ巻きとスペアリブの香り揚げ
Peking Duck Crepes and Fragrantly Fried Spare Ribs

黒毛和牛フィレ肉　赤ワイン仕立て
Wagyu Beef Fillet in Red Wine Sauce

蟹肉の餡かけ飛子炒飯
Fried Rice with Crab Meat and Flying Fish Roe, Topped with Thick Gravy

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


image（イメージ）

初冬の彩り　前菜盛り合わせ
Assorted Appetizer Platter Showcasing the Colors of Winter

季節野菜と甲イカ・鮑の藻塩炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Cuttlefish and Abalone in Seaweed Salt

料理長の逸品
The Chef's Specialty

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 Crepes and Giant prawn with Orange Mayonnaise

シーフードのパイ包みオーブン焼き
Oven-Baked Seafood Pastry Pockets

和牛バラ肉の餡かけご飯
Wagyu Beef Brisket with Thick Gravy over Rice

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

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.

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

お子様メニュー ―Kids menu―



ランチA お一人様 per perso ￥2,500

海老のマヨネーズソース和え／鶏の唐揚げ／かにたま
Shrimp in Mayonnaise Sauce / Japanese-style Fried Chicken / Crab Omelet

フライドポテト／コーンスープ／野菜ラーメン または 炒飯
French Fries / Corn Soup / Vegetable Ramen or Fried Rice

バニラアイスクリーム／カスタード入りペンギン饅頭
Vanilla Ice Cream / Steamed Bun with Custard Filling



ランチB お一人様 per perso ￥4,000

海老のマヨネーズソース和え／鶏の唐揚げ／春巻き／焼売
Shrimp with Mayonnaise Sauce / Fried Chicken / Spring Rolls / Steamed Dumplings

牛肉の味噌炒めクレープ包み／えびせん／フライドポテト／コーンスープ
Beef Stir-fry with Miso Sauce Wrapped in Crepes / Shrimp Chips / French Fries / Corn Soup

蟹炒飯／バニラアイスクリーム／ フルーツとカスタード入りペンギン饅頭
Crab Fried Rice / Vanilla Ice Cream / Steamed Bun with Fruit and Custard

中国料理
桃李

90 分制
L.O. 30 分前

北京ダック付 オーダーブッフェ

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

■ 初めの 3 品 ■

本日の前菜盛合せ ／ シーフードのあっさり炒め
今月の点心 ／ 北京ダック
※７歳未満のお子様は対象外

Today's asssorted appetizer ／ Stir-Fry /
Dim Sum / Peking Duck
※Not included for children under 7 years old

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 colagen to your favorite soup
お好みのスープに フィッシュコラーゲンを追加　▶▶ ￥726

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 干し貝柱入りとろみスープ
Thickened Soup with Dried Scallops
7 野菜と玉子のスープ
Vegetable and egg soup

海老・海鮮料理

8 シーフードのあっさり炒め
Lightly Stir-Fried Seafood
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 mayonnaise
11 海老の甘酢
Shrimp in Sweet and Sour Sauce
12 甲イカの湯引き オリジナルソース
Blanched Cuttlefish with Original Sauce
13 野菜とイカの黒豆ソース炒め
Stir-Fried Vegetables and Squid with Black Bean Sauce
14 甲イカの香味ソース
Cuttlefish with Aromatic Sauce
15 白身魚の甘酢餡かけ
White Fish with Sweet and Sour Sauce

牛・豚・鶏料理

16 牛肉と季節野菜のバーベキューソース炒め
Beef & Seasonal vegetables with BBQ sauce
17 牛肉のサイコロステーキ風
Beef 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 鶏もも肉のココナッツカレー煮込み
Braised spare ribs with black bean sauce
21 豚肉の湯引きニンニクソース
Stir-fried pork and preserved mustard greens
22 酢豚
Sweet and sour pork
23 若鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken
24 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め
Spicy fried young chicken with cashew nuts

野菜・豆腐料理

25 麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat
26 四川麻婆豆腐
Sichuan mapo tofu
27 青菜のニンニク風味炒め
Stir-fried green vegetables with garlic flavor
28 ブロッコリーとレタスの蟹肉餡かけ
Broccoli and lettuce with crab meat sauce
29 フライドポテト
Fried potatoes

点心

30 ぎっしり肉焼売
Packed meat shumai
31 フカヒレ型餃子
Shark fin shaped dumplings
32 海老入り蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
33 小籠包
Xiaolongbao
34 春巻
Spring roll

麺・飯

35 葱そば
Green onion soup noodle
36 坦々麺
Spicy noodle
37 飛子炒飯
Salmon fried rice
38 野菜粥
Vegetable porridge
39 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf

デザート

40 広島檸檬ロール
Hiroshima lemon roll
41 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
42 シャーベット
Lemon sherbet
43 バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream
44 マンゴープリン
Mango pudding
45 杏仁豆腐
Almond jelly
46 ココナッツミルク
Coconut milk