# 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)

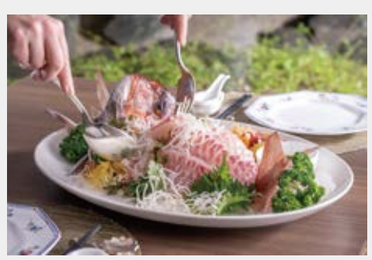
上海蟹チャーハン
Shanghai Crab Fried Rice

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。

## 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**<br>Thickened Soup with Crab Meat, Dried Scallops, and Fish Colagen | 1cup | ¥2,904 |
| **季節野菜と甲イカ・海老の自家製ＸＯ醤炒め**<br>Seasonal Vegetables Stir-Fried with Cuttlefish and Shrimp in Homemade XO Sauce | | ¥3388 |
| **大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ和え**<br>Giant prawn with chilli saute and Orange Mayonnaise saute | | ¥3,267 |
| **和牛バラ肉の柔らか煮込み**<br>Tender Braised Wagyu Brisket | | ¥2,904 |
| **鶏もも肉のココナッツカレー煮込み**<br>Chicken Thighs Simmered in Coconut Curry | | ¥2,299 |
| **レタス入り飛子の炒飯**<br>Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe | | ¥1,694 |
| **中華ちまき**<br>Chinese Rice Dumplings | | 1個 ¥726 |
| **桃李特製デザートの盛り合わせ**<br>Assorted desserts specially prepared by Tao-Li | | 1名様分 ¥1,694<br>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.

## 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**
alad

**本日のスープ**
Today's soup

**蒸し点心２種**
Two Types of Steamed Pastries

**季節野菜と甲イカ・メヌケのあっさり炒め**
ightly Stir-Fried Seasonal Vegetables with Cuttlefish and Rockfish

**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

- **A. 鶏肉のココナッツカレー煮込み**
  Chicken Simmered in Coconut Curry
- **B. 豚肉と豆腐の煮込み**
  Pork and Tofu Stew
- **C. 海老のチリソース**
  Shrimp in Chili Sauce

## 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**
  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 avairable 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.

広島市内５ホテル
共同ランチ企画

# 味めぐりランチ ※各種割引対象外

Taste Tour Lunch

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




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・エビのあっさり蒲刈産藻塩炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Cuttlefish and Shrimp in Kamagari Seaweed Salt

蒸篭点心 二種
Two types of steamed dim sum

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

プチプチ飛子炒飯
Crispy Fish Roe Fried Rice

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

# シェフランチ

Chef's Lunch

お一人様 per person ¥5,800 （2名様より） From two persons




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

蟹肉入りとろみスープ
Thickened Soup with Crab Meat

旬野菜と甲イカ・メヌケのあっさり蒲刈産藻塩炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Cuttlefish and Rockfish in  Kamagari Seaweed Salt

海老のオレンジマヨネーズ和え
Shrimp Tossed in Orange Mayonnaise saute

豚肉と豆腐の煮込み
Pork and Tofu Stew

干し貝柱入り自家製お粥
Homemade Rice Porridge with Dried Scallops

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

# 彩

Irodori Lunch

お一人様 per person ¥7,000 （2名様より） From two persons




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

蟹肉・干し貝柱入りとろみスープ
Thickened Soup with Crab Meat and Dried Scallops

旬野菜と甲イカ・メヌケの自家製XO醤炒め
Seasonal Vegetables Stir-Fried with Cuttlefish and Rockfish in Homemade XO Sauce

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

麺・ご飯ものを餡かけ焼きそば または 汁そばに変更 ¥363
Choice of Ankake Yakisoba or Soup Noodles

## 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

# 飲茶ランチオーダーブッフェ

Tao-Li Dim Sum Lunch Order Buffet

For 90min. only / Please order within the firsy 1 hour

■ おすすめ３品 ■

本日の前菜盛合せ　Today's asssorted appetizer
シーフードの炒め　Stir-fried seafood
本日のスープ　Today's soup

■ オーダーブッフェ限定オプション ■

北京ダック 1枚 ￥600　（通常料金￥1,452）
Extra Peking duck

## 料金 price

| | 平日 weekday | 土日祝 saturdays sundays 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




### 海鮮・肉料理

1 プリプリ海老のチリソース
Shrimp saute with chili sause
2 プリプリ海老のマヨネーズ和え
Shrimp saute with fruit mayonnaise
3 鶏の唐揚げ
Fried chicken

### 蒸し・点心

4 海老蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
5 豚肉焼売
Pork shumai
6 小籠包
Xiaolongbao
7 かに小籠包
Crab xiaolongbao
8 かに焼売
Crab Shumai
9 もち米焼売
Sticky rice shumai
10 HOT な よだれ鶏
Hot szechuan chicken
11 チャイニーズ味噌カツバーガー
Chinese miso katsu burger
12 フカヒレ風餃子
Fish collagen dumplings
13 イカ焼売
Squid shumai
14 四川風豚の角煮
Sichuan-style braised pork
15 水餃子
Boiled dumplings
16 小肉まん
Small meat bun
17 肉湯葉巻きオイスター蒸し
Steamed meat and tofu skin in oyster sauce

### 焼き・揚げ

18 焼き餃子
Fried dumplings
19 大根餅
Radish rice cake
20 春巻
Spring rolls
21 エビのチリソース春巻
Shrimp chili sauce spling rolls
22 エビのカダイフ揚げ
Deep-Fried Shrimp with Kadayif
23 海老団子のクルトン揚げ
Deep-fried shrimp balls with croutons

### 麺・飯

24 飛子入り炒飯
Fried Rice with Fish Roe
25 あっさり汁そば
Light Soup Noodle
26 ハスの葉蒸しご飯
Steamed Rice in Lotus Leaves

### デザート

27 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
28 苺のロールケーキ
Strawberry Roll Cake
29 エッグタルト
Egg Tart
30 芋の飴炊き
Sweet potato candy
31 なめらか杏仁
Smooth Almond
32 杏仁豆腐
Smooth almond jelly
33 マンゴープリン
Mango pudding
34 ココナッツミルク
Coconut milk