



image (イメージ)

Chef's Recommendations

料理長おすすめ季節のコース

## 北京ダック 食べ比べコース

Peking Duck Comparison Course

お一人様 ¥10,000 (2名様より)  
per person From two persons

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

じゅんさい・蟹肉入りスープ

Thickened Soup with Junsai Crab

旬野菜とシーフードのバジル風味炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Basil

北京ダック 2種類の味噌食べ比べ

Peking Duck Wrapped in Crepe with Two Kinds of Miso

黒毛和牛ロースの蜂蜜黒胡椒ソース 温野菜添え

Wagyu beef loin with honey black pepper sauce

シンガポール風ビーフン

Singapore-style Rice Vermicelli1

桃李特製デザートの盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

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.

## 至 福

Shifuku Course

お一人様 ¥13,000 (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

旬野菜とシーフードのバジル風味炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Basil

料理長の逸品

Chef's Recommendation

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 wrapped in crepe and prawns with orange mayonnaise

黒毛和牛ロースの蜂蜜黒胡椒ソース 温野菜添え

Black Wagyu Beef Loin with Honey Black Pepper Sauce

飛子炒飯 蟹肉餡かけ

Fried rice with flying fish roe topped with crab starchy sauce

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

## 絢 爛

Kenran Course

お一人様 ¥16,000 (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

旬野菜とシーフードのXO醬炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with XO sauce

料理長の逸品

Chef's Recommendation

北京ダック 2種類の味噌食べ比べ

Peking Duck Wrapped in Crepe with Two Kinds of Miso

黒毛和牛フィレの蜂蜜黒胡椒ソース 温野菜添え

Wagyu Beef Fillet with Honey Black Pepper Sauce

あっさり葱そば

Lightly seasoned leek soba noodles

桃李特製フルーツと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 Course

お一人様 ¥7,500 (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

## じゅんさいと干し貝柱のとろみスープ

Thickened soup with water shield greens and dried scallops

## 旬野菜とシーフードのバジル風味炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with basil

## 大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ和え

Prawns with chili sauce and orange mayonnaise

## 沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢餡かけ

Okinawa agu pork fillet with sweet and sour sauce

## 青ザーサイと煎り胡麻入り炒飯

Fried rice with green Chinese pickles and roasted sesame seeds

## 桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

## お子様メニュー — Kids menu —

お一人様 ¥2,299  
per person

### ・コーンスープ

Corn soup

### ・プレート料理

Plate dish

海老のマヨネーズ和え/鶏の唐揚げ/

Shrimp saute with mayonnaise sauce/Deep-fried chicken/

かにたま/フライドポテト

Fried egg with crab Chinese style/Fried potato/

えびせん

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



image (イメージ)

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

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.



## ■ 初めの4品 ■

本日の前菜盛合せ / シーフードと季節野菜の炒め

本日の点心2種 / 北京ダックのクレープ巻き

※ 6歳未満のお子様には北京ダックはついておりません

Today's assorted appetizer / Stir-fried seafood and seasonal vegetables

2 dim sum / Peking duck

※ Peking duck not included for children under 6 years old

## 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 ジュンサイと干し貝柱入りスープ  
Junsai and dried scallop soup
- 7 野菜と玉子のスープ  
Vegetable and egg soup
- 8 シーフードと季節野菜の XO 醬炒め  
Seasonal vegetables and seafood saute with XO sauce
- 9 プリプリ海老のチリソース  
Shrimp saute with chilisauce
- 10 プリプリ海老のフルーツマヨネーズ  
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 11 ふわふわ卵と海老の炒め  
Shrimp and egg saute
- 12 甲イカと海老の衣揚げ 季節野菜添え  
Deep fried squid and shrimp with seasonal vegetables
- 13 紋甲イカの湯引き オリジナルソース  
Boiled cuttlefish with Tao-Li special sauce
- 14 紋甲イカのピリ辛炒め  
Spicy stir-fried squid
- 15 紋甲イカの黒豆ソース炒め  
Stir-fried squid with black bean sauce
- 16 白身魚の甘酢餡かけ  
Fried fish with sweet and sour sauce
- 17 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め  
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper
- 18 牛肉とニンニクの茎炒め  
Stir-fried beef and garlic stems
- 19 牛肉とピーマンの細切り炒め  
Stir-fried shredded beef and green bell peppers
- 20 牛肉のオイスターソース炒め  
Stir-fried beef with oyster sauce
- 21 牛肉の細切り味噌炒め クレープ包み  
Shredded beef stir-fried with miso wrapped in crepe
- 22 豚バラ肉の湯引き ニンニク醤油  
Boiled pork belly with garlic soy sauce
- 23 酢豚  
Sweet and sour pork
- 24 高菜入り とろとろ豚の角煮  
Soft and tender braised pork with mustard greens
- 25 若鶏の唐揚げ  
Deep-fried chicken
- 26 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め  
Spicy fried young chicken with cashew nuts
- 27 若鶏の唐揚げ 香味ソース  
Deep-fried young chicken with flavor sauce
- 28 鶏肉の甘酢餡かけ  
Chicken in sweet and sour sauce

## 海老・海鮮料理

## 鴨・牛・豚・鶏料理

## 料金 price

	平日 weekday	土日祝 saturdays sundays holidays
大人 adult	¥ 6,500	¥ 7,000
小学生 schoolchild	¥ 3,250	¥ 3,500
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

【追加】北京ダックのクレープ巻き

通常1枚 ¥1,452 ▶ ¥600

## 野菜・豆腐料理

- 29 麻婆豆腐  
Braised tofu and minced meat
- 30 山椒の効いた麻婆豆腐  
Szechuan style braised tofu and minced meat
- 31 青菜のニンニク風味炒め  
Stir-fried green vegetables with garlic flavor
- 32 ブロccoliとレタスの蟹肉餡かけ  
Broccoli and lettuce with crab meat sauce
- 33 青菜のクリーム煮  
Creamed green vegetables
- 34 フライドポテト  
Fried potatoes
- 35 ぎっしり肉焼売  
Meat shumai
- 36 花咲焼売  
squid shumai
- 37 海老入り蒸し餃子  
Steamed shrimp dumpling
- 38 小籠包  
Soup dumpling
- 39 春巻  
Spring roll
- 40 葱そば  
Green onion noodle
- 41 坦々麺  
Spicy noodle
- 42 五目炒飯  
Fried rice
- 43 青ザーサイと入り胡麻入り炒飯  
Fried rice with pickled mustard greens and sesame
- 44 野菜粥  
Chinese vegetable porridge
- 45 中華ちまき  
Chinese rice cake with bamboo leaf
- 46 中華風カステラ  
Chinese-style Castella
- 47 エッグタルト  
Egg tart
- 48 胡麻揚げ団子  
Sesame fried dumplings
- 49 レモンシャーベット  
Lemon sherbet
- 50 バニラアイスクリーム  
Vanilla ice cream
- 51 マンゴープリン  
Mango pudding
- 52 杏仁豆腐  
Almond jelly
- 53 ココナッツミルク  
Coconut milk

## 点 心

## 麺・飯

## デザート