



Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー

じゅんさい・蟹肉・フィッシュコラーゲン入りスープ
Soup with water shield greens, crabmeat and fish collagen

¥2,783

季節野菜とシーフードの炒め バジル風味
Wok-fried seafood and seasonal vegetables with basil

¥3,267

大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ和え
Giant prawn with chilli sauce and orange-flavoured mayonnaise sauce

¥3,146

季節野菜と黒毛和牛ロースの蜂蜜黒胡椒ソース
Seasonal vegetables and black Wagyu beef loin with honey black pepper sauce

¥5,808

高菜入り トロトロ豚の角煮
Stewed pork cubes with Chinese mustard

¥3,146

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

¥3,267

シンガポール風ビーフン
Singapore style rice vermicelli

¥1,573

桃李特製デザート of 盛り合わせ
Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

per person
1名様分 ¥1,452

※ 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・フィッシュコラーゲン入りスープ
Thickened Soup with Junsai, Crab and Fish Collagen

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 Vermicelli

桃李特製デザート of 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 Recommendations

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 of 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 Recommendations

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 of 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トロみスープ

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 of 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/

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.