

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
沖縄直送あぐ一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

桃李特製デザートの盛り合わせ

Assorted desserts specially prepared by Tao-Li

#### ※ 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.



# セレクトランチ Prex-fixe Lunch

お一人様 ¥**2,900** 

サラダ

Salad

本目のスープ

Today's soup

蒸し点心2種

Steamed dim sum

季節野菜とシーフードのバジル風味炒め

Wok-fried seafood and seasonal vegetables with basil

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

Please choose one main dish

A. 若鶏の甘酢餡かけ

Chicken with sweet-and-sour sauce

B. 麻婆豆腐

Braised tofu and minced meat in chilli sauce

C. 海老のチリソース

Shrimp in Chili Sauce

# 平日限定 麺・飯セット Noodles and Rice Set

お一人様 ¥**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

1名様分¥1,452

per person

≪ 追加オプション ≫

サラダ(小鉢付) ¥ 484 / スープ ¥ 484

麺大盛り¥363 / 炒飯大盛り¥363

#### 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 当店人気メニュー

Pan-fried noodles with thick chop suey sauce

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.

# 桃李ランチ

お一人様  $\Psi4,200$  (2名様より) From two persons



# 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

# じゅんさいと干し貝柱のとろみスープ

Thickened soup with water shield and dried scallops

# 季節野菜とシーフードのバジル風味炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with basil

#### 蒸し点心2種

Two kinds of steamed dim sum

#### 鶏もも肉の甘酢餡かけ

Chicken thigh with sweet and sour sauce

# 青ザーサイと煎り胡麻入りチャーハン

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

# シェフランチ

お一人様 ¥5,500 (2名様より) From two persons



# 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

# じゅんさいと干し貝柱のとろみスープ

Thickened soup with water shield greens and dried scallops

#### 季節野菜とシーフードのバジル風味炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Basil

#### 海老のチリソース

Shrimp with Chili Sauce

#### 高菜入りトロトロ豚の角煮

Stewed pork cubes with Chinese mustard

#### 青ザーサイと煎り胡麻入りチャーハン

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



¥7,000 (2名様より) From two persons



# 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

#### 蟹肉・じゅんさい入りとろみスープ

Thickened soup with crabmeat and water shield greens

# 季節野菜とシーフードの自家製XO醤炒め

Wok-fried seasonal vegetables and seafood with XO sauce

#### 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

# 沖縄直送あぐ一豚フィレ肉の甘酢餡かけ

Okinawa Agu pork fillet with sweet and sour sauce

# シンガポール風ビーフン

Singapore style rice vermicelli

# 桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

# コースオプション - Option-

麺・ご飯ものを 餡かけ焼きそばまたは汁そばに変更

Pan-fried noodle or noodle soup is avairable each at ¥363 additional charge. ¥363

単品の麺・ご飯ものを

ハーフサイズ

薄味

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。

#### お子様メニュー -Kids menu-

お一人様 per person ¥2,299

- ・コーンスープ
- ・プレート料理 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 / えびせん
- ・野菜ラーメン または 炒飯 (お選びください)
- ・バニラアイスクリーム



※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.