

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

Salad

本日のスープ

Today's soup

蒸し点心 2 種

Steamed dim sum

季節野菜とシーフードのあっさり炒め

Wok-fried seafood and seasonal vegetables

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. 牛肉とピーマンの細切り炒め
Sautéed shredded beef and green pepper
- B. 高菜入りトロトロ豚の角煮
Stewed pork with Chinese cabbage
- C. 海老のオレンジマヨネーズ和え
Shrimp with orange-flavored mayonnaise

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 **当店人気メニュー**
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 available 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.

桃李ランチ

TaoLi Lunch

お一人様 ¥4,200 (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

Chef's Lunch

お一人様 ¥5,500 (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

※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 Lunch

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



イメージ (image)

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醬炒め

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

沖縄直送あぐー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 available 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 —

・コーンスープ

Corn soup

・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

Plate dish

Shrimp saute with mayonnaise sauce/Deep-fried chicken/

Fried egg with crab Chinese style/Fried potato/ 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

お一人様 per person **¥2,299**



中国料理 桃李

90分制

L.O. 30分前

飲茶ランチオーダーbuffet

Tao-Li Dim Sum Lunch Order Buffet

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

■ おすすめ3品 ■

本日の前菜盛合せ Today's assorted appetizer

シーフードと季節野菜の炒め Stir-fried seafood and seasonal vegetables

本日のスープ Today's soup

■ オーダーbuffet限定オプション ■ Extra Peking duck

北京ダック 1枚 ¥600 (通常料金¥1,331)

スープ

- 1 季節のスープ
Seasonal soup
- 2 コーンスープ
Corn soup
- 3 野菜スープ
Vegetable and egg soup

海鮮・肉料理

- 4 シーフードと季節野菜の炒め
Seasonal vegetables and seafood saute
- 5 海老のチリソース
Shrimp saute with chili sause
- 6 海老のマヨネーズ和え
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 7 鶏もも肉とカシューナッツの炒め
Stir-fried chicken with cashew nuts
- 8 鶏の唐揚げ
Deep-fried young chicken
- 9 麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat

蒸し点心

- 10 小籠包
Soup dumpling
- 11 海老蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
- 12 豚肉焼売
Pork shumai
- 13 海老とニラの水晶餃子
Leek and shrimp dumpling
- 14 彩焼売
Meat syumai
- 15 小肉まん
Meat bun
- 16 タコ焼売
Octopus shumai
- 17 豚肉の湯葉巻き オイスターソース蒸し
Wrapped pork with yuba
- 18 イカ焼売
Squid shumai
- 19 四川風豚の角煮
Szechuan style braised pork knead
- 20 水餃子
Boiled gyoza dumpling
- 21 鶏肉のBBQソース蒸し
Steamed Chicken with BBQ sauce

焼き・揚げ点心

- 22 焼き餃子
Fried dumplings
- 23 大根餅
Radish rice cake
- 24 海老とニラの焼き餃子
Shrimp and chive fried dumplings
- 25 春巻き
Spring rolls
- 26 白身魚のカダイフ巻き
White fish kadaif rolls
- 27 ベトナム風春巻
Vietnamese spring rolls

麺・飯

- 28 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf
- 29 あっさり汁そば
Light Soup Noodle
- 30 中華風卵雑炊
Chinese-style egg porridge

デザート

- 31 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 32 ココナッツ団子
Coconut dumplings
- 33 エッグタルト
Egg tart
- 34 中華風カステラ
Chinese-style Castella
- 35 芋の飴だき
Candied sweet potato
- 36 杏仁豆腐
Almond jelly
- 37 マンゴープリン
Mango pudding
- 38 ココナッツミルク
Coconut milk

料金 price

	平日 weekday	土日祝 saturdays sundays holidays
大人 adult	¥ 3,800	¥ 4,500
小学生 schoolchild	¥ 1,900	¥ 2,250
幼児 Infant (4-6才)	¥ 500	¥ 500

※各種割引対象外



一緒に中国茶はいかがですか
お気軽にスタッフへお声掛けください。