

冬の味覚コース

Winter Course

お一人様
per person

¥9,000

(2名様より)
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

蟹肉・フィッシュコラーゲン入りとろみスープ
Crab and dried scallop collagen soup

旬野菜とシーフードの紅麴炒め
Seasonal vegetables and seafood saute with rice red malt

大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ
Prawn with chili and orange mayonnaise sauce

和牛バラ肉の柔らか煮込み
Brised Japanese beef

干し貝柱餡かけ飛子のチャーハン
Pan-fried rice and fish roe with thick dried scallop sauce

桃李特製デザート of 盛り合わせ
Assorted Tao Li's special dessert

彩

Irodori Course

お一人様
per person

¥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

干し貝柱・フィッシュコラーゲン入りとろみスープ
Dried scallop and fish collagen soup

旬野菜とシーフードの藻塩炒め
Seasonal vegetables and seafood saute with seaweed salt

大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ
Prawn with chili sauce and orange mayonnaise sauce

鶏肉のココナッツカレー煮込み
Braised chicken with coconut curry

レタス入り飛子のチャーハン
Pan-fried rice with flying fish roe and lettuce

桃李特製デザート of 盛り合わせ
Assorted Tao Li's special dessert

ディナーオプションメニュー
Dinner Option Menu

北京ダック (1枚) ¥600
Peking duck (1 slice without meat)

平日限定
Weekday special

《フリードリンク付プラン》 China Garden

China Garden with free drink refill

お一人様
per person

¥6,000

(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

季節野菜とシーフードのあっさり炒め

Vegetables and seafood saute

海老のオレンジマヨネーズ

Shrimp with orange mayonnaise

蒸し点心2種

Two types of steamed dim sum

四川風麻婆豆腐

Minced meat and tofu with chili sauce

レタス入り飛子のチャーハン

Pan-fried rice with flying fish roe and lettuce

杏仁豆腐

Almond jelly

Drink Menu 《Free drink refill for 2 hours》

ドリンクメニュー 《フリードリンク120分》

紹興酒/果実酒 /カクテル/ワイン/ビール/焼酎/ウィスキー/ソフトドリンク

Shaoxing rice wine/ Fruit wine/ Cocktail/ Wine/ Beer/ Shochu/ Whisky/ Soft drink

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.

※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.