

桃花ランチ

Taohua Lunch

お一人様 ¥3,300 (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

旬野菜とシーフードのあっさり炒め

Seasonal vegetables and seafood saute

中華風茶碗蒸し 干し貝柱餡かけ

Chinese egg custard with thick dried scallop sauce

二種蒸し点心

Two types of steamed dim sum

豚肉と豆腐の煮込み

Braised pork and tofu

レタス入り飛子のチャーハン

Pan-fried rice with fish roe and lettuce

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert



彩

Irodori Lunch

お一人様 ¥6,000 (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

蟹肉・干し貝柱入りとろみスープ

Crab and dried scallop soup

旬野菜とシーフードの自家製XO醬炒め

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

Prawn with chili sauce and orange mayonnaise

鶏モモ肉のココナッツカレー煮込み

Braided chicken with coconut curry sauce

桃李名物担々麺

Tao Li's special spicy noodle

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert



シェフランチ

Chef's Lunch

お一人様 ¥4,500 (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

旬野菜とシーフードの藻塩炒め

Seasonal vegetables and seafood saute with seaweed salt

中華風茶碗蒸し 蟹肉餡かけ

Chinese egg custard with thick crab sauce

甲イカの湯引き オリジナルソース

Squid with original sauce

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

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert



イメージ (image)

Lunch Option Menu

ランチオプションメニュー



イメージ (image)

Peking duck (1 slice without meat)

北京ダック (1枚) ¥ 600

Two types of steamed dim sum

2種蒸し点心 ¥ 400

Coffee / tea

コーヒー / 紅茶 ¥ 300



イメージ (image)

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.

平日限定
Weekday special

セレクトランチ

Prix-fixe Lunch

お一人様
per person ¥2,500

サラダ

Salad

本日のスープ

Today's soup

蒸し点心2種

Steamed dim sum

旬野菜とシーフードのあっさり炒め

Seasonal vegetables and seafood saute

選べるメイン料理

Main dish

御飯・ザーサイ

Rice with Chinese pickles

デザート

(マンゴープリン・タピオカココナッツミルク・杏仁豆腐)

※お好きなデザートを一品お選びください

Dessert

Please choose one from below.

(Mango pudding/ Tapioca in coconut milk/ Almond jelly)

お好きな一品をお選びください
Please choose one main dish

A. 鶏肉のココナッツカレー煮込み

Braised chicken with coconut curry

B. 海老チリソース炒め

Prawn with chili sauce

C. 麻婆豆腐

Minced meat and tofu with chili sauce

平日限定
Weekday special

麺・飯セット

Noodles and Rice Set

お一人様
per person ¥2,000

サラダ

Salad

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. 担々麺

Spicy noodles

B. 細切り葱そば

Noodles with green onion

C. 五目入りそば

Noodles with chop suey

D. 海の幸そば

Noodles with seafood

◎追加オプション

麺大盛り ¥300, 炒飯大盛り ¥300

Extra-large noodles or rice is available each at ¥300 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.

※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.

料理長おすすめ特選メニュー

Chef's Recommendation



- 中華風茶碗蒸し 蟹肉餡かけ 1cup ¥1,300
Chinese steamed egg custard with thick crab sauce
- 季節野菜とシーフードの自家製 X.O 醬炒め ¥3,000
Seasonal vegetables and seafood saute with Tao Li made X.O. sauce
- 和牛バラ肉の柔らか煮込み ¥2,900
Braised Japanese beef
- 大海老のオレンジマヨネーズ和え ¥3,000
Prawn with orange mayonnaise sauce
- 鶏肉のココナッツカレー煮込み ¥2,200
Braised chicken with coconut curry
- 干し貝柱・黄ニラ・太モヤシ入り太麺煮込みそば ¥1,450
Noodles with dried scallip, yellow chive and bean sprout
- レタス入り飛子チャーハン 1名様分 ¥1,350
Pan-fried rice with fish roe and lettuce per person
- 桃李特製デザートの盛り合わせ 1名様分 ¥900
Assorted Tao Li's special dessert per person

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。
The price includes service charge and tax.