

# ~ LUNCH COURSE ~

## 蘭 Ran

前菜三種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

本日のおすすめ点心二種  
Assorted 2 types of Dimsum

蟹肉入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Crab Meat Soup

桃李オリジナル麺の八珍炒麺(五目やきそば)  
Toh-Lee Original Chop-Suey Fried Noodle

甘味デザート  
Dessert



¥4,500

## 桃 Momo

前菜三種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

本日のおすすめ点心二種  
Assorted 2 types of Dimsum

蟹肉入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Crab Meat Soup

桃李オリジナル麺の海鮮炒麺(海鮮やきそば)  
Seafood with Toh-Lee Original Fried Noodle

甘味デザート  
Dessert



¥5,000

## 雅 Miyabi

前菜四種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

本日のおすすめ点心二種  
Assorted 2 types of Dimsum

ふかひれの醤油味スープ  
Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup

海老と彩り野菜の炒め 黒豆ソース  
Sautéed Shrimp and Vegetables with Black Bean Sauce

甘醋のすぶた  
Sweet and Sour Pork

高菜チャーハン  
Fried Rice with leaf mustard

甘味デザート  
Dessert



¥6,500

## 麗 Rei

前菜五種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

蟹肉入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Crab Meat Soup

北京ダック 海老煎餅添え  
Peking Duck and Prawn Flavored Crackers

和牛サーロインと彩り野菜のオイスターソース炒め  
Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

海老のチリソース煮  
Braised Shrimp with Chili Sauce

チャーシューチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

甘味デザート  
Dessert



¥9,000

### コースに追加で Additional Menu

- \* 北京ダック 海老煎餅添え追加  + ¥1,100(通常価格¥1,300)  
Peking Duck and Prawn Crackers
- \* 自家製XO醬で炒める(添える)  + ¥1,100  
Add in XO Sauce for Dishes



料金には消費税、サービス料が含まれております。  
All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.

# 肉が主役 夏季限定コース MeatFair

## 彩虹 Sai-ko u

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

干し貝柱入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Dried Scallop Soup

北京ダック 海老煎餅添え  
Peking Duck and Prawn Cracker's

牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め  
Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

帆立貝とイカの蒸し物 シーズニング醤油掛け  
Boiled Seafoods with Seasoning Soy Sauce

チャーシューチャーハン  
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

フルーツ入り杏仁豆腐  
Cold Almond Jelly with Fruits



1名様 ¥10,000

夏を感じる前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

若鶏の細切りと金華ハム入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Chicken Soup

北京ダック 海老煎餅添え・スモークダックロース プラムソース掛け  
Peking Duck and Roasted Duck with Plum Sauce

マコモダケの和牛サーロイン巻き衣揚げ 二種類のソースで  
Deep Fried Wagyu Beef Wrapped Wild Rice with Two Kinds of Sauce

桃李特製 黒酢のスペアリブ  
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar

緑茶豚を乗せた冷麺 胡麻ソース  
Chilled Noodles in Sesame Soup with RYOKUCHA Pork

ジャスミン香る杏仁豆腐  
Almond Pudding Jasmine Flavor



1名様 ¥14,000

## 彩龍 Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

燕の巣とふかひれのスープ 蟹肉乗せ  
Shark's Fin and Bird's Nest Soup with Crab Meat

北京ダック 海老煎餅添え・大海老のスコットランドソース掛け  
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Tomato Cream Sauce

鮑の姿蒸し X.O醬乗せ シーズニング醤油添え  
Steamed Abalone with Seasoning Soy Sauce

和牛サーロインと彩り野菜の炒め 山椒ソース  
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Japanese Pepper Sauce

チャーシューと葱の冷麺 胡麻風味  
Chilled Noodles in Sesame Soup with Shredded Green Onion and Chinese Barbecued Pork

マンゴープリンと焼き菓子  
Mango Pudding and Baked Sweets



1名様 ¥18,000

## 彩華 Sai-ka

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮込み  
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のトースト揚げ  
Peking Duck and Deep Fried Shrimps on Toast

和牛サーロインと彩り野菜の炒め  
Sautéed Sirloin and Vegetable

伊勢海老のX.O醬炒め煮  
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉入りチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリンと焼き菓子 フルーツ添え  
Mango Pudding and Baked Sweets with Fruits



1名様 ¥22,000



料金には消費税、サービス料が含まれております。  
All prices are in Japanese Yen and inclusive of service charge and tax.