

~ 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

牛肉と彩り野菜の黒胡椒炒め
Sautéed Beef and Vegetables with Black Pepper

海老の甘醋掛け
Shrimp with Sweet and Sour Sauce

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

きのこ入りふかひれスープ
Shark's Fin and Mushrooms 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

ズワイ蟹爪のチリソース煮
Braised Crab with Chili Sauce

高菜チャーハン
Fried Rice with leaf mustard

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)

* 自家製XO醬で炒める(添える)  + ¥1,100



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.

彩虹

Sai-kou

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 海老煎餅添えと揚げワントン
Peking Duck and Fried Shrimp "Wang-Tang"

ズワイ蟹爪と彩り野菜の辛味炒め
Sautéed Crab and Vegetables with Spicy Sauce

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar

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

9月1日~10月15日

鹿児島コース

Kagoshima Course

鹿児島食材と桃李のマリアージュ
Assorted Appetizer

枕崎ぶえんカツオの鰹節ふかひれスープ
Shark's Fin and Bonito Flakes Soup

黒マグロ頭肉フライ 山椒塩添え
Deep Fried Tuna with Japanese Pepper

ソデイカの湯引き シーズニング醤油掛け
Boiled Squid with Seasoning Soy Sauce

鹿児島の肉【3種の黒】
黒牛、黒豚、黒さつま鶏のソテー黒酢バターソース
Sautéed 3 types of Meat with Black Vinegar Butter Sauce

奄美大島名物料理 薩摩鶏のスープ掛けご飯
Steamed Rice in Chicken Soup

蜜柑プリン
Orange Pudding with 2 types of Jelly



1名様 ¥14,000

彩龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's Nest Soup with Crab Meat

北京ダック 海老煎餅添えと大海老のマヨネーズソース掛け
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮑、帆立貝と彩り野菜の炒め X.O醬添え
Sautéed Abalone, Scallop and Vegetables with XO Sauce

和牛サーロインのソテー 蒸しパン包み
Sautéed Wagyu Beef with Steamed Bun

チャーシューと葱の細切りつゆそば
Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup

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

コースに追加で Additional Menu

* 北京ダック 海老煎餅添え追加
Peking Duck and Prawn Crackers   + ¥1,100(通常価格¥1,300)

* 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.