

## 冷 盆 類

## 前 菜

## Appetizer

- |             |  |         |
|-------------|--|---------|
| 1. 特 式 拼 盆  | 特製盛り合わせ冷菜 (一人前 For One Person)   | ¥ 2,800 |
|             | Special Assorted Cold Dishes                       |         |
| 2. 三 拼 盆    | 三種冷菜の盛り合わせ   | 3,800   |
|             | Three kinds of Cold Dishes                          |         |
| 3. 冷 鮑 魚    | あわびの冷菜   | 4,200   |
|             | Cold Sliced Abalone                                 |         |
| 4. 白 切 油 鶏  | 蒸し鶏の冷菜   | 2,500   |
|             | Cold Steamed Chicken   |         |
| 5. 棒 棒 鶏    | 蒸し鶏の胡麻ソース掛け  | 2,700   |
|             | Cold Chicken with Sesame Sauce                    |         |
| 6. 口 水 鶏    | よだれ鶏 ◎   | 2,600   |
|             | Cold Chicken with Spicy Sauce                     |         |
| 7. 海 蜇 皮    | くらげの冷菜   | 4,000   |
|             | Cold Jelly Fish                                   |         |
| 8. 明 爐 叉 焼  | 釜焼きチャーシュー ◎  | 3,200   |
|             | Chinese Barbecued Pork                            |         |
| 9. 酸 辣 双 盆  | 白菜と胡瓜の辛味甘酢漬け 盛り合わせ   | 2,000   |
|             | Hot and Sour Chinese Cabbage, Cucumber Pickles  |         |
| 10. 松 花 皮 蛋 | ピータン   | 2,000   |
|             | Preserved Eggs                                    |         |

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.

# 魚翅・官燕類 ふかひれ つばめの巣 Shark's fin, Bird's Nest

スープは全て 桃李オリジナル上湯(シャンタン)スープを使用しております。

All soups use Toh-Lee original "Shantung" soup.

- |           |  |          |
|-----------|--|----------|
| 11. 红烧大排翅 | 特上ふかひれの姿煮 ◎<br>Braised Whole Shark's Fin     | ¥ 14,000 |
| 12. 红烧中排翅 | ふかひれの姿煮 ◎<br>Braised Whole Shark's Fin     | 10,000   |
| 13. 蟹肉魚翅  | 蟹肉入りふかひれスープ<br>Shark's Fin and Crab Meat Soup    | 3,800    |
| 14. 红烧魚翅  | ふかひれの醤油味スープ<br>Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup     | 3,200    |
| 15. 蟹肉官燕  | 蟹肉入り燕の巣のスープ<br>Bird's Nest and Crab Meat Soup      | 4,200    |

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



## 鮑類

## あわび

## Abalone

- |          |   |         |
|----------|---|---------|
| 17. 蠔油鮑魚 | 鮑のオイスターソース煮込み (2個) ◎<br>Braised Abalone in Oyster Sauce ( 2pieces)       | ¥ 6,400 |
| 18. 奶油鮑魚 | 鮑のクリームソース煮込み (2個)<br>Braised Abalone in Cream Sauce ( 2pieces)           | 6,400   |
| 19. 清蒸鮮鮑 | 鮑の蒸し物 広東ソース添え (2個)<br>Steamed Abalone with Cantonese Sauce ( 2pieces)   | 7,000   |

## 龍蝦

## 伊勢海老

## Lobster

- |          |  |        |
|----------|--|--------|
| 20. 葱龍蝦  | 伊勢海老の葱、生姜炒め (1尾) ◎<br>Sautéed Lobster with Welsh Onion and Ginger    | 10,000 |
| 21. 豉豉龍蝦 | 伊勢海老の黒豆ソース炒め煮 (1尾)<br>Braised Lobster in Black Bean Paste    | 10,000 |
| 22. 香蒜龍蝦 | 伊勢海老のガーリックチップ炒め(1尾)<br>温野菜添え<br>Sautéed Lobster and Vegetables with Fried Garlic     | 10,000 |

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.

# 蝦類

# 海老

# Shrimp

23. 滑蛋蝦仁	海老と玉子の炒め Sautéed Shrimps and Eggs  	¥ 3,800
24. 極品蝦仁	XO醬海老チリ ★ Braised Shrimps in XO Sauce    	4,800
25. 乾燒蝦仁	海老チリ ◎ Braised Shrimps in Chili Sauce   	4,200
26. 模糊蝦仁	黒海老チリ ★ Braised Shrimps in Squid Ink and Chili Sauce   	4,200
27. 蘭花蝦仁	海老とブロッコリーの炒め Sautéed Shrimps and Broccoli   	4,200
28. 千層貼蝦	海老のトースト揚げ（4個）◎ Deep Fried Shrimps on Toast (4pieces)   	3,800
29. 白汁蝦仁	海老のマヨネーズソースかけ Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce    	4,200

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



# 海鮮・蟹類

# 魚介 蟹

# Seafood, Crab

30. 時菜魚片	白身魚と彩り野菜の炒め ◎ Sautéed Sliced Fish and Vegetable 🐟🥕	¥4,000
31. 蘭花元貝	帆立貝とブロッコリーの炒め Sautéed Scallop and Broccoli 🐚🥦	4,200
32. 奶油元貝	帆立貝のクリームソース煮 Braised Scallop in Cream Sauce 🐚🥛🥕	4,200
33. 荳豉元貝	帆立貝の黒豆ソース煮 Braised Scallop in Black Bean Sauce 🐚🌱🥕	4,200
34. 干焼元貝	帆立貝のチリソース煮 Braised Fresh Scallop in Chili Sauce 🐚🌶️	4,200
35. 百花蟹手	蟹のはさみ肉の揚げ物 (1本) ◎ Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 piece) 🐟🌱🦀🦀	2,200
36. 煎芙蓉蟹	かにたま 甘酢ソース / オイスターソース Egg Fu-Young (Chinese Crab Meat Omelet) 🐟🌱🦀 Sweet and Sour Sauce / Oyster Sauce 🌱	3,400

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.

## 鴨・鶏類

## 鴨・鶏肉

## Duck, Chicken

- |          |  |         |
|----------|--|---------|
| 37. 北京片鴨 | 北京ダック 海老煎餅添え ◎ (1本)<br>Peking Duck and Prawn Flavored Crackers(1piece)   | ¥ 1,500 |
| 38. 腰果鶏丁 | 鶏肉とカシューナッツの炒め ◎<br>Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts    | 2,800   |
| 39. 炸子鶏球 | 鶏肉の唐揚げ<br>Fried Chicken Pieces    | 2,800   |
| 40. 油淋鶏腿 | 鶏肉の唐揚げ香味ソースかけ<br>Fried Chicken in Herb Sauce                                 | 3,600   |

## 湯羹類

## スープ

## Soup

- |         |   |       |
|---------|---|-------|
| 41. 粟米湯 | コーンスープ<br>Corn Soup     | 1,000 |
| 42. 酸辣湯 | サンラータン ◎<br>Spicy and Sour Soup                      | 1,200 |
| 43. 湯餛飩 | 海老ワンタンスープ<br>Shrimp "Wang-Tang" Served in Soup    | 1,100 |

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



## 牛・猪類

## 牛肉・豚肉

## Beef, Pork

- |     |      |  |         |
|-----|------|--|---------|
| 44. | 中式烤牛 | サーロインのソテー蒸しパン添え（一個）<br>Sautéed Sirloin with Steamed Bun 🍖🌾🍞                        | ¥ 2,000 |
| 45. | 蠔油牛肉 | 牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め<br>Sautéed Beef and Vegetables in Oyster Sauce 🍖🌾🍞              | 4,200   |
| 46. | 青椒牛絲 | 牛肉細切りとピーマンの炒め ◎<br>Sautéed Shredded Beef and Green Pepper 🍖🌾🍞                      | 4,200   |
| 47. | 豉汁牛肉 | 牛肉と彩り野菜の黒豆ソース炒め<br>Sautéed Beef and Vegetables in Black Bean Sauce 🍖🌾🍞             | 4,200   |
| 48. | 鎮紅排骨 | 銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え ★<br>Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar and Vegetables 🌾🍞 | 4,400   |
| 49. | 酥古老肉 | 甘酢香るすぶた ◎<br>Sweet and Sour Pork 🍖🌾  | 3,600   |
| 50. | 回鍋肉  | 豚肉とキャベツの味噌炒め<br>Sautéed Pork and Cabbage with Bean paste 🍖🌾                        | 3,600   |

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.

## 蔬菜類

## 野菜

## Vegetables

- |     |      |   |         |
|-----|------|---|---------|
| 51. | 蠔油蘭花 | ブロッコリーのオイスターソースかけ<br>Sautéed Broccoli in Oyster Sauce   | ¥ 3,000 |
|     |      |   |         |
| 52. | 清炒時菜 | 彩り野菜の炒め ◎<br>Sautéed Vegetables   | 3,200   |
|     |      |    |         |
| 53. | 奶油時菜 | 野菜のクリーム煮<br>Braised Vegetable in Cream Sauce  | 3,000   |
|     |      |   |         |

## 豆腐類

## 豆腐

## To-Fu

- |     |        |  |       |
|-----|--------|--|-------|
| 54. | 麻婆豆腐   | マーボー豆腐 ◎<br>Mapo To-fu   | 3,200 |
|     |        |   |       |
| 55. | 四川麻婆豆腐 | 四川風マーボー豆腐 ◎<br>Mapo To-fu Sichuan Style  | 3,200 |
|     |        |   |       |
| 56. | 蟹肉豆腐   | 蟹肉と豆腐の煮込み<br>Braised To-fu and Crab Meat   | 3,200 |
|     |        |    |       |

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹 くるみ



## 麵・飯類

## おそば ごはん

## Noodle Rice

おそばは全て桃李オリジナル麵を使用しております。

All noodles are based on Toh-Lee original recipes.

57. 蝦仁麵飯 海老入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 ¥ 2,200  
Shrimp Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice 🍤 🍜 🍛
58. 八珍麵飯 五目入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 ◎ 2,500  
Chop-Suey Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice 🍤 🍜 🍛
59. 牛絲麵飯 牛肉細切り入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 2,500  
Beef Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice 🍤 🍜
60. 叉焼湯麵 チャーシュー入りつゆそば ◎ 2,200  
Barbecued Pork Noodle Soup 🍤 🍜
61. 葱油湯麵 葱とチャーシューの細切り入りピリ辛つゆそば 2,200  
Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup 🍤 🍜
62. 担々麵 タンタン麵 ◎ 2,200  
Hot and Spicy Noodle Soup (Sesame Paste and Chili Oil) 🍤 🍜 🌶️ 🍛

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.

- |     |      |  |         |
|-----|------|--|---------|
| 63. | 豉油炒麵 | 香港風焼きそば<br>Fried Noodle "Hong-Kong" Style  | ¥ 2,200 |
|     |      |    |         |
| 64. | 廣東炒飯 | チャーハン ◎<br>Fried Rice Cantonese  | 2,200   |
|     |      |             |         |
| 65. | 蟹肉炒飯 | 蟹肉とレタス入りチャーハン<br>Fried Rice with Crab Meat and Lettuce   | 2,400   |
|     |      |       |         |
| 66. | 酸辣炒飯 | サンラーチャーハン ◎<br>Fried Rice with Hot and Sour Soup   | 2,200   |
|     |      |    |         |
| 67. | 広東肉粥 | おかゆ<br>Rice-Porridge Cantonese   | 1,800   |
|     |      |       |         |
| 68. | 家郷米粉 | 広東風ビーフン炒め<br>Fried Vermicelli Cantonese  | 2,200   |
|     |      |       |         |

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend






















★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



## 咸点心

## 点心

## Dim Sum

69. 春 捲	はるまき ◎ Spring roll ( 2 piece) 	( 2本 )	¥ 1,000
70. 焼 売	シューマイ Steamed Pork Dumpling ( 2piece)   	( 2個 )	800
71. 鮮 蝦 餃	海老入り蒸し餃子 ◎ Steamed Shrimp Dumpling ( 2 piece)  	( 2個 )	800
72. 小 籠 包	ショウロンポウ ◎ Steamed Soup in Dumpling ( 2 piece)  	( 2個 )	1,000
73. 炸 餛 飩	揚げ海老ワンタン Fried Shrimp "Wang-Tang" ( 4 pieces)  	( 4個 )	1,600
74. 生 肉 包	肉まんじゅう Steamed Pork Bun ( 1 piece) 	( 1個 )	400
75. 菘 菜 菓	海老とニラの焼き餃子 ◎ Shrimp and Chinese Chive Dumpling ( 2 piece)   	( 2個 )	800
76. 花 捲	中国風 蒸しパン Steamed Chinese Bun ( 2 piece) 	( 2個 )	600
77. 蘿 蔔 羔	大根もち Radish Cake ( 2 piece)  	( 2個 )	1,000
☆ 二種 点心	本日のおすすめ点心二種 Today's Recommend 2 Type of Dim sum    		700




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.

甜点心

デザート

Dessert

78. 黒蜜豆腐	桃李 点心師手作りの黒蜜豆腐 ★ Cold Almond jelly in Black suger syrop 	¥1,400
79. 鮮芒香布甸	マンゴープリン ◎ Mango Pudding 	1,500
80. 鮮果豆腐	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 ◎ Cold Almond Jelly with Fresh Fruit 	1,100
81. 檸檬豆腐	レモン入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lemmon 	800
82. 椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk 	800
83. 仙草亀苓膏	仙草亀ゼリー Guilinggao - Tortoise Jelly	800
84. 芝麻球	胡麻団子あん入り(1個) Fried Sesame Balls (1 piece)  	400
85. 百寿桃包	桃まんじゅう(1個) Lotus Jam Buns(1piece)  	400
86. 荳沙包	あんまんじゅう(1個) Bean Jam Bun(1piece)  	400

◎ ..... 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ ..... 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹 くるみ