## ~ LUNCH COURSE ~



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







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



## 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



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



## 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
- + ¥1,300(通常価格¥1,500)
- + ¥1,100