

～ LUNCH COURSE ～

平日限定

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

土日祝日限定

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

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

海老と彩り野菜の塩炒め
Sautéed Shrimp and Vegetables

牛肉の中華風バーベキューソース掛け
Braised Beef with Chinese Style Barbeque 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

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

釜焼き北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck and Prawn Flavored Cracker

牛サーロインと彩り野菜のソテー 黒豆ソース
Sautéed Beef and Vegetables with Black Bean Sauce

海老と帆立貝のチリソース煮
Braised Shrimp and Scallop in Chili Sauce

チャーシューチャーハン
Fried Rice with Chinese Barbequed 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   + ¥1,300(通常価格¥1,500)
Peking Duck and Prawn Crackers Regular Price
- * 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.

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

釜焼き北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck with Prawn Flavored Cracker

二種海鮮と彩り野菜の炒め 豆板醤ソース
Sautéed 2 Types of Seafoods and Vegetables with Chili Bean 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

彩鳳

Sai-hou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹の卵入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab Egg Soup

釜焼き北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck with Prawn Flavored Cracker

三種海鮮の湯引き シーズニング醤油掛け
Boiled 3 Types of Seafoods with Seasoning Soy Sauce

牛サーロインと彩り野菜のソテー 葱生姜ソース
Sautéed Beef and Vegetables with Welsh Onion and Ginger Sauce

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

フルーツ入り杏仁プリン
Cold Almond Pudding with Fruits



1名様 ¥14,000

豪華食材コース

Luxury-Course

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

気仙沼産ふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark's Fin

タラバガニのパン粉フライ 山椒塩添え
Deep Fried Crab with Japanese Pepper

壺入り鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce

和牛サーロインと彩り野菜のソテー 黒胡椒ソース
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Black Pepper Sauce

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

杏仁プリンと中華焼き菓子
Cold Almond 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

釜焼き北京ダック 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

マンゴープリンと中華焼き菓子 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  + ¥1,300 (通常価格 ¥1,500)
Regular Price

* 自家製XO醬  + ¥1,100
XO Sauce



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.