

# ～ 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

### 雅、麗コースの海鮮料理をおすすめの蟹料理に変更

- \*タラバ蟹のXO醤乗せ シーズニング醤油添え + ¥3,000  
Steamed King Crab with XO and Soy Source
- \*ズワイ蟹の水晶仕立て 温野菜添え + ¥1,500  
Boiled Crab Meat with Vegetable
- \*ソフトシェルクラブフリッター ガーリックチップ掛け + ¥1,300  
Soft Shell Crab Fritter with Garlic Chips

- \*タラバ蟹の黒豆ソース掛け + ¥2,700  
Steamed King Crab with Black Bean Source
- \*本ズワイ蟹1杯丸ごと中華風グラタン + ¥1,700  
Crab Meat Gratin
- \*ソフトシェルクラブの麻辣醤炒め + ¥1,300  
Sautéed Soft Shell Crab with Spicy Sauce

### コースに追加で Additional Menu

- \* 北京ダック 海老煎餅添え追加 + ¥1,300  
Peking Duck and Prawn Crackers
- \* 自家製XO醤 + ¥1,100  
XO Sauce

### 雅、麗コースのチャーハンを変更

- \*上海蟹餡かけ炒飯 + ¥1,000  
Fried Rice with Crab Meat
- \*上海蟹餡かけおこげ + ¥1,300  
Fried Crispy Rice with Crab Meat



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 and Fried Shrimp "Wang-Tang"

二種海鮮と彩り野菜の炒め  
Sautéed 2 Types of Vegetables with Chili Bean Sauce

銘柄豚を使った黒酢のスペアリアブ  
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 Flavor 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

# 彩龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

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

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

鮑の蒸し物 X.O醬乗せ  
Sautéed Abalone with XO 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 Bean 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  
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

## コースの海鮮料理をおすすめの蟹料理に変更(彩龍・彩華コースはお差額なしで変更可能です)

- \*タラバ蟹のXO醬乗せ シーズニング醤油添え + ¥2,500  
Steamed King Crab with XO and Soy Source
- \*ズワイ蟹の水晶仕立て 温野菜添え + ¥1,500  
Boiled Crab Meat with Vegetable
- \*ソフトシェルクラブフリッター ガーリックチップ掛け + ¥1,300  
Soft Shell Crab Fritter with Garlic Chips

- \*タラバ蟹の黒豆ソース掛け + ¥2,200  
Steamed King Crab with Black Bean Source
- \*本ズワイ蟹1杯丸ごと中華風グラタン + ¥1,700  
Crab Meat Gratin
- \*ソフトシェルクラブの麻辣醬炒め + ¥1,300  
Sautéed Soft Shell Crab with Spicy Sauce

## コースのチャーハンを変更

- \*上海蟹餡かけ炒飯 + ¥1,000  
Fried Rice with Crab Meat
- \*上海蟹餡かけおこげ + ¥1,300  
Fried Crispy Rice with Crab Meat

## コースに追加で Additional Menu

- \*北京ダック 海老煎餅添え追加 + ¥1,300  
Peking Duck and Prawn Crackers
- \*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.