

～ 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.