~ LUNCH COURSE ~

平日限定



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



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



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

牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

カレイの衣揚げ 甘酢ソース Deep Fried Flat Fish 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

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

北京ダック 海老煎餅添え Peking Duck and Shrimp Flavored Cracker

海老とイカの黒チリソース煮 Braised Shrimp and Squid in Squid Ink Chili Sauce

> 牛サーロインのソテー 蒸しパン添え Sauteed Beef Sirloin with Steamed Bun

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

> 甘味デザート Dessert



