

冷 盆 類

前 菜

Appetizer

- | | | |
|-------------|---|-------|
| 1. 特 式 拼 盆 | 特製盛り合わせ冷菜 (一人前 For One Person) ¥ 1,600
<i>Special Assorted Cold Dishes</i> | |
| 2. 三 拼 盆 | 三種冷菜の盛り合わせ
<i>Three kinds of Cold Dishes</i> | 2,500 |
| 3. 冷 鮑 魚 | あわびの冷菜
<i>Cold Sliced Abalone</i> | 2,500 |
| 4. 白 切 油 鶏 | 蒸し鶏の冷菜
<i>Cold Steamed Chicken</i> | 1,500 |
| 5. 棒 棒 鶏 | 蒸し鶏の胡麻ソース掛け
<i>Cold Chicken with Sesame Sauce</i> | 1,600 |
| 6. 口 水 鶏 | よだれ鶏 ◎
<i>Cold Chicken with Spicy Sauce</i> | 1,600 |
| 7. 海 蜆 皮 | くらげの冷菜
<i>Cold Jelly Fish</i> | 2,500 |
| 8. 明 爐 叉 焼 | 釜焼きチャーシュー ◎
<i>Chinese Barbecued Pork</i> | 1,800 |
| 9. 酸 辣 双 盆 | 白菜と胡瓜の辛味甘酢漬け 盛り合わせ
<i>Hot and Sour Chinese Cabbage, Cucumber Pick-</i> | 1,200 |
| 10. 松 花 皮 蛋 | ピータン
<i>Preserved Eggs</i> | 1,200 |

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.

魚翅・官燕類 ふかひれ つばめの巣 Shark's fin, Bird's Nest

スープは全て 桃李オリジナル上湯(シャンタン)スープを使用しております。

All soups use Toh-Lee original "Shantung" soup.

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 11. 红烧大排翅 | 特上ふかひれの姿煮 ◎ | ¥ 8,000 |
| | <i>Braised Whole Shark's Fin</i> | |
| 12. 红烧中排翅 | ふかひれの姿煮 ◎ | 5,800 |
| | <i>Braised Whole Shark's Fin</i> | |
| 13. 红烧小排翅 | ふかひれの姿煮 ◎ | 3,800 |
| | <i>Braised Whole Shark's Fin</i> | |
| 14. 蟹黄鱼翅 | 蟹の卵入りふかひれスープ ◎ | 2,900 |
| | <i>Shark's Fin and Crab Roe Soup</i> | |
| 15. 蟹肉鱼翅 | 蟹肉入りふかひれスープ | 2,700 |
| | <i>Shark's Fin and Crab Meat Soup</i> | |
| 16. 红烧鱼翅 | ふかひれの醤油味スープ | 2,400 |
| | <i>Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup</i> | |
| 17. 蟹肉官燕 | 蟹肉入り燕の巣のスープ | 2,900 |
| | <i>Bird's Nest and Crab Meat Soup</i> | |

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 *Chef's Recommend*

★ …… 桃李オリジナル料理 *Toh-Lee Original*

鮑類

あわび

Abalone

- | | | | |
|-----|------|---|---------|
| 18. | 蠔油鮑魚 | 鮑のオイスターソース煮込み (2個) ◎
<i>Braised Abalone in Oyster Sauce (2pieces)</i> | ¥ 5,000 |
| 19. | 奶油鮑魚 | 鮑のクリームソース煮込み (2個)
<i>Braised Abalone in Cream Sauce (2pieces)</i> | 5,000 |
| 20. | 清蒸鮮鮑 | 活鮑の蒸し物 広東ソース添え (2個)
<i>Steamed Abalone with Cantonese Sauce (2pieces)</i> | 5,000 |

龍蝦

イセエビ

Lobster

- | | | | |
|-----|------|--|-------|
| 21. | 葱龍蝦 | 活イセエビの葱、生姜炒め (1尾) ◎
<i>Sautéed Lobster with Welsh Onion and Ginger</i> | 7,800 |
| 22. | 豉豉龍蝦 | 活イセエビの黒豆ソース炒め煮 (1尾)
<i>Braised Lobster in Black Bean Paste</i> | 7,800 |
| 23. | 香蒜龍蝦 | 活イセエビのガーリックチップ炒め(1尾)
温野菜添え
<i>Sautéed Lobster and Vegetables with Fried Garlic</i> | 7,800 |

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.

蝦類

海老

Shrimp

24. 滑蛋蝦仁	海老と玉子の炒め <i>Sautéed Shrimps and Eggs</i>	¥ 3,200
25. 極品蝦仁	XO醬海老チリ ★ <i>Braised Shrimps in XO Sauce</i>	4,000
26. 乾燒蝦仁	海老チリ ◎ <i>Braised Shrimps in Chili Sauce</i>	3,500
27. 模糊蝦仁	黒海老チリ ★ <i>Braised Shrimps in Squid Ink and Chili Sauce</i>	3,500
28. 蘭花蝦仁	海老とブロッコリーの炒め <i>Sautéed Shrimps and Broccoli</i>	3,500
29. 千層貼蝦	海老のトースト揚げ（4個）◎ <i>Deep Fried Shrimps on Toast (4pieces)</i>	2,800
30. 白汁蝦仁	海老のマヨネーズソースかけ <i>Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce</i>	3,500

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 *Chef's Recommend*

★ …… 桃李オリジナル料理 *Toh-Lee Original*

海鮮・蟹類

魚介 蟹

Seafood, Crab

31.	時菜魚片	白身魚と彩り野菜の炒め ◎ <i>Sautéed Sliced Fish and Vegetable</i>	¥ 3,500
32.	蘭花元貝	帆立貝とブロッコリーの炒め <i>Sautéed Scallop and Broccoli</i>	3,500
33.	奶油元貝	帆立貝のクリームソース煮 <i>Braised Scallop in Cream Sauce</i>	2,400
34.	荳豉元貝	帆立貝の黒豆ソース煮 <i>Braised Scallop in Black Bean Sauce</i>	2,400
35.	干焼元貝	帆立貝のチリソース煮 <i>Braised Fresh Scallop in Chili Sauce</i>	2,400
36.	百花蟹手	蟹のはさみ肉の揚げ物 (1本) ◎ <i>Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 piece)</i>	1,800
37.	煎芙蓉蟹	かにたま 甘酢ソース / オイスターソース <i>Egg Fu-Young (Chinese Crab Meat Omelet)</i> <i>Sweet and Sour Sauce / Oyster Sauce</i>	2,900

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.

鴨・鶏類

鴨・鶏肉

Duck, Chicken

- | | | |
|----------|--|------------|
| 38. 北京片鴨 | 北京ダック 海老煎餅添え ◎
<i>Peking Duck and Prawn Flavored Crackers</i> | 1本 ¥ 1,200 |
| 39. 腰果鶏丁 | 鶏肉とカシューナッツの炒め ◎
<i>Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts</i> | 2,400 |
| 40. 炸子鶏球 | 鶏肉の唐揚げ
<i>Fried Chicken Pieces</i> | 2,400 |
| 41. 油淋鶏腿 | 鶏肉の唐揚げ香味ソースかけ
<i>Fried Chicken in Herb Sauce</i> | 3,200 |

湯羹類

スープ

Soup

- | | | |
|---------|---|-----|
| 42. 粟米湯 | コーンスープ
<i>Corn Soup</i> | 600 |
| 43. 蛋花湯 | 青菜入り玉子スープ
<i>Green Vegetable and Egg Soup</i> | 600 |
| 44. 酸辣湯 | サンラータン ◎
<i>Spicy and Sour Soup</i> | 600 |
| 45. 湯餛飩 | 海老ワンタンスープ
<i>Shrimp "Wang-Tang" Served in Soup</i> | 600 |

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 *Chef's Recommend*

★ …… 桃李オリジナル料理 *Toh-Lee Original*

牛・猪類

牛肉・豚肉

Beef, Pork

- | | | | |
|-----|------|--|---------|
| 46. | 中式烤牛 | 牛フィレ肉のステーキ蒸しパン添え（一個）
<i>Fillet Steak with Steamed Bun</i> | ¥ 1,800 |
| 47. | 蠔油牛肉 | 牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
<i>Sautéed Beef and Vegetables in Oyster Sauce</i> | 3,300 |
| 48. | 青椒牛絲 | 牛肉細切りとピーマンの炒め ◎
<i>Sautéed Shredded Beef and Green Pepper</i> | 3,300 |
| 49. | 豉汁牛肉 | 牛肉と彩り野菜の黒豆ソース炒め
<i>Sautéed Beef and Vegetables in Black Bean Sauce</i> | 3,300 |
| 50. | 鎮紅排骨 | 銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え ★
<i>Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar and Vegetables</i> | 2,400 |
| 51. | 酥古老肉 | 甘酢香るすぶた ◎
<i>Sweet and Sour Pork</i> | 2,700 |
| 52. | 回鍋肉 | 豚肉とキャベツの味噌炒め
<i>Sautéed Pork and Cabbage with Bean paste</i> | 2,700 |

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.

蔬菜類

野菜

Vegetables

- | | | | |
|-----|------|--|---------|
| 53. | 蠔油蘭花 | ブロッコリーのオイスターソースかけ
<i>Sautéed Broccoli in Oyster Sauce</i> | ¥ 2,400 |
| 54. | 蟹扒時菜 | 野菜の蟹肉あんかけ
<i>Braised Vegetable in Crab Meat Sauce</i> | 2,500 |
| 55. | 清炒時菜 | 彩り野菜の炒め ◎
<i>Sautéed Vegetables</i> | 2,700 |
| 56. | 奶油時菜 | 野菜のクリーム煮
<i>Braised Vegetable in Cream Sauce</i> | 2,400 |

豆腐類

豆腐

To-Fu

- | | | | |
|-----|--------|---|-------|
| 57. | 麻婆豆腐 | マーボー豆腐 ◎
<i>Mapo To-fu</i> | 2,200 |
| 58. | 四川麻婆豆腐 | 四川風マーボー豆腐 ◎
<i>Mapo To-fu Sichuan Style</i> | 2,200 |
| 59. | 八珍豆腐 | 豆腐の五目煮込み
<i>Braised To-fu with Chop-Suey</i> | 2,700 |
| 60. | 蟹肉豆腐 | 蟹肉と豆腐の煮込み
<i>Braised To-fu and Crab Meat</i> | 2,400 |

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 *Chef's Recommend*

★ …… 桃李オリジナル料理 *Toh-Lee Original*

麵・飯類

おそば ごはん

Noodle Rice

おそばは全て桃李オリジナル麵を使用しております。

All noodles are based on Toh-Lee original recipes.

61. 蝦仁麵飯	海老入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 Shrimp Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice	¥ 1,900
62. 八珍麵飯	五目入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 ◎ Chop-Suey Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice	2,000
63. 牛絲麵飯	牛肉細切り入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 Beef Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice	2,300
64. 叉焼湯麵	チャーシュー入りつゆそば ◎ Barbecued Pork Noodle Soup	1,900
65. 葱油湯麵	葱とチャーシューの細切り入りピリ辛つゆそば Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup	1,900
66. 担々麵	タンタン麵 ◎ Hot and Spicy Noodle Soup (Sesame Paste and Chili Oil)	1,900
67. 豉油炒麵	香港風焼きそば Fried Noodle "Hong-Kong" Style	1,900

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.

68.	廣東炒飯	チャーハン ◎ Fried Rice Cantonese	¥ 1,800
69.	蟹肉炒飯	蟹肉とレタス入りチャーハン Fried Rice with Crab Meat and Lettuce	2,000
70.	豉油炒飯	松の実入り醤油味チャーハン Fried Rice with Pine Nuts, Soy Sauce Flavor	1,800
71.	酸辣炒飯	サンラーチャーハン ◎ Fried Rice with Hot and Sour Soup	1,900
72.	八珍鍋粬	五目入りおこげ Fried Crispy Rice with Chop-Suey	2,400
73.	広東肉粥	おかゆ Rice-Porridge Cantonese	1,500
74.	家郷米粉	広東風ビーフン炒め Fried Vermicelli Cantonese	1,800

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original

咸点心

点 心

Dim Sum

75. 春 捲	はるまき ◎ Spring roll (1 piece)	(1本)	¥ 350
76. 焼 売	シューマイ Steamed Pork Dumpling (1 piece)	(1個)	300
77. 鮮 蝦 餃	海老入り蒸し餃子 ◎ Steamed Shrimp Dumpling (1 piece)	(1個)	300
78. 小 籠 包	ショウロンポウ ◎ Steamed Soup in Dumpling (1 piece)	(1個)	400
79. 炸 餛 飩	揚げ海老ワンタン Fried Shrimp "Wang-Tang" (4 pieces)	(4個)	1,200
80. 生 肉 包	肉まんじゅう Steamed Pork Bun (1 piece)	(1個)	350
81. 蒞 菜 菓	海老とニラの焼き餃子 ◎ Shrimp and Chinese Chive Dumpling (1 piece)	(1個)	300
82. 花 捲	中国風 蒸しパン Steamed Chinese Bun (1 piece)	(1個)	200
83. 蘿 蔔 羔	大根もち Radish Cake (1 piece)	(1個)	350

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.

甜点心

デザート

Dessert

デザートは全て桃李点心師の手作りでございます。

All desserts are originally made by Toh-Lee Dim sum Chef.

84. 黒蜜豆腐	桃李 点心師手作りの黒蜜豆腐 ★ Cold Almond jelly in Black suger syrop	¥ 1,300
85. 鮮芒香布甸	マンゴープリン ◎ Mango Pudding	1,200
86. 鮮果豆腐	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 ◎ Cold Almond Jelly with Fresh Fruit	1,000
87. 檸檬豆腐	レモン入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lemmon	700
88. 椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk	700
89. 仙草亀苓膏	仙草亀ゼリー(レモンティー風味) Guilinggao - Tortoise Jelly	700
90. 芝麻球	胡麻団子あん入り(1個) Fried Sesame Balls (1 piece)	250
91. 百寿桃包	桃まんじゅう(1個) Lotus Jam Buns(1piece)	300
92. 荳沙包	あんまんじゅう(1個) Bean Jam Bun(1piece)	350

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original