~ LUNCH COURSE ~

平日限定

土日祝日限定

Ran

Momo

Miyabi

Rei

前菜三種盛り合わせ Assorted Appetizer

桃李点心師手作り点心二種 Assorted 2 types of Dimsum

蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin and 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

T A V 3 3 88

¥3,500

桃李点心師手作り点心二種 Assorted 2 types of Dimsum

前菜三種盛り合わせ

Assorted Appetizer

蟹肉入りふかひれスープ Shark's Fin and 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

¥4,000

前菜四種盛り合わせ Assorted Appetizer

酸味と辛味のふかひれスープ Shark's Fin and Spicy and Sour Soup

水餃子胡麻坦々風味 Boiled Gyoza Sesame Flavor

牛肉の味噌炒めクレープ包み Sautéed Beef with Miso in Crepe wrap

中華古漬と揚げ豆腐の煮込み Braised Fried Tofu and Pickled

チャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Chinerse Barbecued Pork

杏仁プリンと焼き菓子 Almond Pudding and Baked Sweets

8 B V 3 3 3

¥5,500

前菜五種盛り合わせ Assorted Appetizer

桃李点心師手作り点心二種 Assorted 2 types of Dimsum

> ふかひれの姿煮込み Braised Whole Shark's Fin

牛肉の黒豆ソース炒め Sautéed Beef and Vegetables with Black Bean Sauce

> カレイの甘酢掛け Sweet and Sour Flat Fish

チャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

マンゴープリン Mango Pudding

¥7,000

コースに追加で・・・

* 全てのコースに北京ダック海老煎餅添え追加 🍑 🗦

* ふかひれスープ ⇒ ふかひれの姿煮に変更



+ ¥1,000 (単品¥1,200)

+ ¥2,000

