

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) ￥1,800
Special Assorted Cold Dishes     |
| 2. 三 拼 盆 | 三種冷菜の盛り合わせ 2,800
Three kinds of Cold Dishes  |
| 3. 冷 鮑 魚 | あわびの冷菜 3,000
Cold Sliced Abalone  |
| 4. 白 切 油 鶏 | 蒸し鶏の冷菜 1,700
Cold Steamed Chicken |
| 5. 棒 棒 鶏 | 蒸し鶏の胡麻ソース掛け 1,800
Cold Chicken with Sesame Sauce  |
| 6. 口 水 鶏 | よだれ鶏 ◎ 1,800
Cold Chicken with Spicy Sauce  |
| 7. 海 蜆 皮 | くらげの冷菜 2,800
Cold Jelly Fish  |
| 8. 明 爐 叉 焼 | 釜焼きチャーシュー ◎ 2,200
Chinese Barbecued Pork  |
| 9. 酸 辣 双 盆 | 白菜と胡瓜の辛味甘酢漬け 盛り合わせ 1,300
Hot and Sour Chinese Cabbage, Cucumber Pickles  |
| 10. 松 花 皮 蛋 | ピータン 1,300
Preserved Eggs   |

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.



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹

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 ◎
Braised Whole Shark's Fin | ¥ 9,800 |
| 12. 红烧中排翅 | ふかひれの姿煮 ◎
Braised Whole Shark's Fin | 6,800 |
| 13. 红烧小排翅 | ふかひれの姿煮 ◎
Braised Whole Shark's Fin | 4,200 |
| 14. 蟹肉魚翅 | 蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup | 2,700 |
| 15. 红烧魚翅 | ふかひれの醤油味スープ
Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup | 2,400 |
| 16. 蟹肉官燕 | 蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's Nest and Crab Meat Soup | 2,900 |

◎ 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

17. 蠔油鮑魚 鮑のオイスターソース煮込み (2個) ◎ ￥ 5,500
 Braised Abalone in Oyster Sauce (2pieces)  
18. 奶油鮑魚 鮑のクリームソース煮込み (2個) 5,500
 Braised Abalone in Cream Sauce (2pieces)  
19. 清蒸鮮鮑 活鮑の蒸し物 広東ソース添え (2個) 6,000
 Steamed Abalone with Cantonese Sauce (2pieces)  

龍 蝦

伊勢海老

Lobster

20. 葱龍蝦 活伊勢海老の葱、生姜炒め (1尾) ◎ 8,800
 Sautéed Lobster with Welsh Onion and Ginger  
21. 豉汁龍蝦 活伊勢海老の黒豆ソース炒め煮 (1尾) 8,800
 Braised Lobster in Black Bean Paste   
22. 香蒜龍蝦 活伊勢海老のガーリックチップ炒め(1尾) 8,800
 温野菜添え
 Sautéed Lobster and Vegetables with Fried Garlic  

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

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

- | | | | |
|-----|------|--|---------|
| 30. | 時菜魚片 | 白身魚と彩り野菜の炒め ◎ | ¥ 3,500 |
| | | Sautéed Sliced Fish and Vegetable 🐟 🥕 | |
| 31. | 蘭花元貝 | 帆立貝とブロッコリーの炒め | 3,500 |
| | | Sautéed Scallop and Broccoli 🐚 🥦 | |
| 32. | 奶油元貝 | 帆立貝のクリームソース煮 | 3,000 |
| | | Braised Scallop in Cream Sauce 🐚 🥛 🥕 | |
| 33. | 荳豉元貝 | 帆立貝の黒豆ソース煮 | 3,000 |
| | | Braised Scallop in Black Bean Sauce 🐚 🫘 🥕 | |
| 34. | 干焼元貝 | 帆立貝のチリソース煮 | 3,000 |
| | | Braised Fresh Scallop in Chili Sauce 🐚 🌶️ | |
| 35. | 百花蟹手 | 蟹のはさみ肉の揚げ物 (1本) ◎ | 1,800 |
| | | Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 piece) 🐚 🌾 🦞 🦀 | |
| 36. | 煎芙蓉蟹 | かにたま 甘酢ソース / オイスターソース | 2,900 |
| | | Egg Fu-Young (Chinese Crab Meat Omelet) 🐚 🌾 🦀 | |
| | | Sweet and Sour Sauce / Oyster 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.



鴨・鶏類

鴨・鶏肉

Duck, Chicken

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

湯羹類

スープ

Soup

41. 粟米湯 コーンスープ 800
Corn Soup 🍗 🥣
42. 酸辣湯 サンラータン ◎ 800
Spicy and Sour Soup 🍗 🌾 🍄 🦀
43. 湯餛飩 海老ワンタンスープ 700
Shrimp "Wang-Tang" Served in Soup 🍗 🌾 🍤

◎ …… 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

44. 中式烤牛 サーロインのソテー蒸しパン添え（一個） ￥1,800
Sautéed Sirloin with Steamed Bun 🐮 🍞
45. 蚝油牛肉 牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め 3,300
Sautéed Beef and Vegetables in Oyster Sauce 🐮 🌾 🥕
46. 青椒牛絲 牛肉細切りとピーマンの炒め ◎ 3,300
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper 🐮 🌾 🥕
47. 豉汁牛肉 牛肉と彩り野菜の黒豆ソース炒め 3,300
Sautéed Beef and Vegetables in Black Bean Sauce 🐮 🌾 🥕
48. 鎮紅排骨 銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え ★ 3,000
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar and Vegetables 🌾 🥕
49. 酥古老肉 甘酢香るすぶた ◎ 2,700
Sweet and Sour Pork 🐮 🌾
50. 回鍋肉 豚肉とキャベツの味噌炒め 2,700
Sautéed Pork and Cabbage with Bean paste 🐮 🌾

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.



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹

蔬菜類

野菜

Vegetables

51. 蠔油蘭花 ブロッコリーのオイスターソースかけ ¥ 2,400
Sautéed Broccoli in Oyster Sauce  
52. 清炒時菜 彩り野菜の炒め ◎ 2,700
Sautéed Vegetables 
53. 奶油時菜 野菜のクリーム煮 2,400
Braised Vegetable in Cream Sauce  

豆腐類

豆腐

To-Fu

54. 麻婆豆腐 マーボー豆腐 ◎ 2,400
Mapo To-fu 
55. 四川麻婆豆腐 四川風マーボー豆腐 ◎ 2,400
Mapo To-fu Sichuan Style 
56. 蟹肉豆腐 蟹肉と豆腐の煮込み 2,400
Braised To-fu and Crab Meat   

◎ 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.

57. 蝦仁麵飯 海老入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 ¥ 1,900
Shrimp Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice   

58. 八珍麵飯 五目入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 ◎ 2,200
Chop-Suey Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice   

59. 牛絲麵飯 牛肉細切り入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 2,300
Beef Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice  

60. 叉焼湯麵 チャーシュー入りつゆそば ◎ 1,900
Barbecued Pork Noodle Soup  

61. 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 1,900
Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup  

62. 担々麵 タンタン麵 ◎ 1,900
Hot and Spicy Noodle Soup (Sesame Paste and Chili Oil)    

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.



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹

- | | | | |
|-----|------|---------------------------------------|-----------|
| 63. | 豉油炒麵 | 香港風焼きそば | |
| | | Fried Noodle "Hong-Kong" Style | 🍲 🍜 1,900 |
| | | | |
| 64. | 廣東炒飯 | チャーハン ◎ | ¥ 1,800 |
| | | Fried Rice Cantonese | 🍲 🍜 🍤 |
| | | | |
| 65. | 蟹肉炒飯 | 蟹肉とレタス入りチャーハン | 2,000 |
| | | Fried Rice with Crab Meat and Lettuce | 🍲 🍜 🦀 |
| | | | |
| 66. | 酸辣炒飯 | サンラーチャーハン ◎ | 1,900 |
| | | Fried Rice with Hot and Sour Soup | 🍲 🍜 🍤 |
| | | | |
| 67. | 広東肉粥 | おかゆ | 1,500 |
| | | Rice-Porridge Cantonese | 🍲 🍜 🍤 |
| | | | |
| 68. | 家郷米粉 | 広東風ビーフン炒め | 1,800 |
| | | Fried Vermicelli Cantonese | 🍲 🍜 🍤 |

◎ …… 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

69. 春 捲	はるまき ◎ Spring roll (1 piece) 	(1本)	¥ 350
70. 焼 売	シューマイ Steamed Pork Dumpling (1 piece)    	(1個)	300
71. 鮮 蝦 餃	海老入り蒸し餃子 ◎ Steamed Shrimp Dumpling (1 piece)  	(1個)	300
72. 小 籠 包	ショウロンポウ ◎ Steamed Soup in Dumpling (1 piece)  	(1個)	400
73. 炸 餛 飩	揚げ海老ワンタン Fried Shrimp "Wang-Tang" (4 pieces)  	(4個)	1,200
74. 生 肉 包	肉まんじゅう Steamed Pork Bun (1 piece) 	(1個)	350
75. 薺 菜 巢	海老とニラの焼き餃子 ◎ Shrimp and Chinese Chive Dumpling (1 piece)   	(1個)	300
76. 花 捲	中国風 蒸しパン Steamed Chinese Bun (1 piece) 	(1個)	200
77. 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.



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹

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.

78. 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
79. 鮮芒香布甸	マンゴープリン ◎ Mango Pudding 	1,200
80. 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
81. 檸檬豆腐	レモン入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lemmon 	700
82. 椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk 	700
83. 仙草亀苓膏	仙草亀ゼリー(レモンティー風味) Guilinggao - Tortoise Jelly	700
84. 芝麻球	胡麻団子あん入り(1個) Fried Sesame Balls (1 piece)  	300
85. 百寿桃包	桃まんじゅう(1個) Lotus Jam Buns(1piece)  	300
86. 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

