

～ LUNCH COURSE ～

平日限定

土日祝日限定

蘭 Ran

桃 Momo

雅 Miyabi

麗 Rei

前菜三種盛り合わせ
Assorted Appetizer

前菜三種盛り合わせ
Assorted Appetizer

前菜四種盛り合わせ
Assorted Appetizer

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

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

干し貝柱入りふかひれスープ
Shark's Fin and Dried Scallops Soup

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

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Meat Soup

北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck and Prawn Crackers

ふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark's Fin

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

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

海老と彩り野菜の炒め
Sautéed Shrimps with Vegetables

二種海鮮と彩り野菜の炒め
Sautéed 2 types of Seafood and vegetables

豚バラ肉の湯引きガーリックソース
Boiled Pork with Garlic Sauce

甘酢の酢豚
Sweet and Sour Pork

甘味デザート
Dessert

甘味デザート
Dessert

高菜チャーハン
Fried Rice with leaf mustard

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

甘味デザート
Dessert

マンゴープリン
Mango Pudding



¥4,000



¥4,500



¥6,000



¥8,000

コースに追加で・・・

* 全てのコース到北京ダック 海老煎餅添え追加

+ ¥1,000 (単品¥1,200)

* ふかひれスープ ⇒ ふかひれの姿煮に変更

+ ¥2,500



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.