

～ LUNCH COURSE ～

平日限定

蘭 Ran

前菜三種盛り合わせ
Assorted Appetizer

二種類の蒸し点心
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



¥4,000

土日祝日限定

桃 Momo

前菜三種盛り合わせ
Assorted Appetizer

二種類の蒸し点心
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



¥4,500

雅 Miyabi

前菜四種盛り合わせ
Assorted Appetizer

二種類の蒸し点心
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

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

海老とイカのチリソース煮 温野菜添え
Braised Shrimp and Squid in Chili Sauce with Vegetables

高菜チャーハン
Fried Rice with leaf mustard

甘味デザート
Dessert



¥6,000

麗 Rei

前菜五種盛り合わせ
Assorted Appetizer

二種類の蒸し点心
Assorted 2 types of Dimsum

ふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark's Fin

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

カレイの甘酢掛け
Sweet and Sour Flat Fish

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

甘味デザート
Dessert




¥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.

期間 9月1日(木)～10月16日(日)

彩虹

Sai-kou

前菜六種盛り合わせ
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 Prawn Crackers

二種海鮮と彩り野菜の炒め
Sautéed Two kinds of Seafoods and Vegetables

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

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

甘味デザート
Dessert



1名様 ¥10,000

和歌山コース

Wakayama Course

和歌山の風香る中華前菜六品
Assorted Appetizer

紫蘇と紀州アカモクの酸味ふかひれスープ
Shark's Fin and Perilla, Sargassum Hot and Sour Soup

和歌山県産太刀魚の金山寺味噌フライ 青みかん塩を添えて
Fried Scabbard Fish with Green Tangerine Salt

紀州和華牛サーロインの炒め 濁り醤油ソース山椒風味
Sautéed Wakayagu with Pepper Flavor of Soy Sauce

和歌山県産蓮子鯛の姿揚げ 柚子ポン酢ソース掛け
Fried Sea Bream with Yuzu Ponzu Sauce

和歌山ラーメン
Wakayama Style Ramen

和歌山ポンチ 桃李スタイル
Fruit Punch Toh-lee Style



1名様 ¥13,000

彩龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

ふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のマヨネーズソース
Peking Duck and Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce

鮑の蒸し物特製醤油仕立て X.O醬乗せ
Sautéed Abalone with X.O Sauce

和牛サーロインと彩り野菜の炒め
Sautéed Beef Sirloin and Vegetables

蟹肉とレタスのチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

甘味デザート
Dessert



1名様 ¥16,000

彩華

Sai-ka

前菜八種盛り合わせ
Assorted Appetizer

金箔入りふかひれの姿煮込み
Braised Whole Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え・海老のトースト揚げ
Peking Duck and Prawn Crackers/Deep Fried Shrimps on Toast

和牛サーロインと彩り野菜の炒め
Sautéed Sirloin and Vegetable

伊勢海老のX.O醬煮込み
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉とレタスのチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

甘味デザート
Dessert



1名様 ¥20,000

【コースに追加で】

* 北京ダック 海老煎餅添え追加

プラス ¥1,000 (通常¥1,200)

* ふかひれスープ⇒ふかひれの姿煮に変更

プラス 2,500

* ふかひれにツバメの巣を乗せる

プラス 1,000

* 自家製XO醬で炒める (添える)

プラス 1,000



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.