

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.



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

龍蝦

伊勢海老

Lobster

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

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

- | | | |
|----------|---|---------|
| 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. 蠔油牛肉 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.



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
Sautéed Broccoli in Oyster Sauce   | ¥ 2,400 |
| 52. | 清炒時菜 | 彩り野菜の炒め ◎
Sautéed Vegetables  | 2,700 |
| 53. | 奶油時菜 | 野菜のクリーム煮
Braised Vegetable in Cream Sauce   | 2,400 |

豆腐類

豆腐

To-Fu

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

- | | | | |
|-----|------|---|---|
| 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.

- | | | | | |
|-----|------|--|--|---------|
| 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 ◎
Fried Rice Cantonese |    | ¥ 1,800 |
| 65. | 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 |
| 66. | 酸辣炒飯 | サンラーチャーハン ◎
Fried Rice with Hot and Sour Soup |    | 1,900 |
| 67. | 広東肉粥 | おかゆ
Rice-Porridge Cantonese |    | 1,500 |
| 68. | 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

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. 韭菜菓	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.



甜点心

デザート

Dessert

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

