

～ 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

二種点心盛り合わせ
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



¥4,500

前菜三種盛り合わせ
Assorted Appetizer

二種点心盛り合わせ
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



¥5,000

前菜四種盛り合わせ
Assorted Appetizer

二種点心盛り合わせ
Assorted 2 types of Dimsum

ふかひれの醤油味スープ
Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup

海老と彩り野菜の炒め 黒豆ソース
Sautéed Shrimp and Vegetables with Black Beans Sauce

甘酢の酢豚
Sweet and Sour Pork

高菜チャーハン
Fried Rice with leaf mustard

甘味デザート
Dessert



¥6,500

前菜五種盛り合わせ
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

鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce

海老のチリソース煮 温野菜添え
Braised Shrimp in Chili Sauce with Vegetables

叉焼チャーハン
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

甘味デザート
Dessert



¥9,000

コースに追加で

* 北京ダック 海老煎餅添え追加  

+ ¥1,100(単品¥1,300)

* 自家製XO醤で炒める(添える) 

+ ¥1,100



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.