

～ LUNCH COURSE ～

平日限定

蘭

Ran

前菜三種盛り合わせ
Assorted Appetizer

本日のおすすめ点心二種
Assorted 2 types of Dimsum

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab 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

土日祝日限定

桃

Momo

前菜三種盛り合わせ
Assorted Appetizer

本日のおすすめ点心二種
Assorted 2 types of Dimsum

蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab 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

雅

Miyabi

前菜四種盛り合わせ
Assorted Appetizer

本日のおすすめ点心二種
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 豆板醤ソース
Sauteed Shrimp and Vegetables with Chili Bean Sauce

黒酢のすぶた
Black Vinegar 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

麗

Rei

前菜五種盛り合わせ
Assorted Appetizer

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

北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck and Shrimp Flavored Cracker

二種海鮮の湯引き シーズニング醤油添え
Boiled Seafoods with Seasoning Soy sauce

牛サーロインと彩り野菜の炒め 黒豆ソース
Sauteed Beef Sirloin and Vegetables with Black Bean Sauce

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

甘味デザート
Dessert



¥9,000

雅・麗コースの海鮮料理を海老フェアメニューに変更

*活巻海老の丸茹で 広東風(2匹) + ¥800
Boiled Shrimp with Cantonese Style (2 Pieces)

*大海老のフリッターマンゴーマヨネーズ掛け + ¥1,000
Deep Fried Shrimp with Mango Mayonnaise Sauce

*大海老の黒酢ソース仕立て + ¥1,000
Deep Fried Shrimp with Black Vinegar Sauce

雅・麗コースの麺飯を変更

*海老のスパイシーチャーハン + ¥500
Spicy Fried Rice with Shrimp

*海老と米粉そばのオイスターソース炒め + ¥600
Fried Noodle and Shrimp with Oyster Sauce

*活イセエビの蒸し物 特製ソースで + ¥4,000
Steamed Lobster with Seasoning Soy Sauce

*活イセエビのX.O醬炒め + ¥4,000
Sauteed Lobster with X.O Sauce

コースに追加で Additional Menu

*北京ダック 海老煎餅添え追加 + ¥1,300
Peking Duck and Prawn Crackers

*自家製XO醬 + ¥1,100
XO Sauce

※コースのご利用は2名様からとさせていただきます

* Minimum of 2 persons for a course



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.

彩 虹

Sai-Kou

前菜六種盛り合わせ
Assorted Appetizer

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

北京ダック 海老煎餅添えと焼売
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

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

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar

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

フルーツ入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Fruits



1 名 様 ￥10,000

彩 鳳

Sai-hou

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 海老煎餅添えと海老とニラの焼き餃子
Peking Duck and Shrimp and Chinese Chive Dumpling

三種海鮮の湯引き シーズニング醤油掛け
Boiled Seafoods with Seasoning Soy Sauce

牛サーロインと彩り野菜の炒め X.O 醤ソース
Sautéed Beef Sirloin and Vegetables with X.O Sauce

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

フルーツ入り杏仁プリン
Cold Almond Pudding with Fruits



1 名 様 ￥14,000

彩 龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

燕の巣とふかひれ入りスープ 蟹肉乗せ
Bird's Nest and Shark's Fin Soup

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

鮑の蒸し物特製醤油仕立て X.O 醤添え
Steamed Abalone with Seasoning Soy Sauce and X.O Sauce

和牛サーロインと彩り野菜の炒め 黒胡椒ソース
Sautéed Wagyu Beef Sirloin and Vegetables with Black Pepper Sauce

細切りチャーシューと葱のつゆそば
Long Onion and Roasted Pork Noodle Soup

マンゴープリンと焼き菓子
Mango Pudding and Baked Sweets



1 名 様 ￥18,000

彩 華

Sai-ka

前菜七種盛り合わせ
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 海老煎餅添えと海老のトースト揚げ
Peking Duck and 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 醤炒め煮
Braised Lobster in X.O Sauce

蟹肉入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat

マンゴープリンと焼き菓子 フルーツ添え
Mango Pudding and Baked Sweets with Fruits



1 名 様 ￥22,000

コースの海鮮料理を海老フェアメニューに変更(彩龍コースはイセエビへの変更のみ差額が発生します)

- *活巻海老の丸茹で 広東風(2匹) + ￥500
Boiled Shrimp with Cantonese Style (2 Pieces) 小麦 卵
- *大海老のフリッターマンゴーマヨネーズ掛け + ￥800
Deep Fried Shrimp with Mango Mayonnaise Sauce 小麦 卵
- *大海老の黒酢ソース仕立て + ￥800
Deep Fried Shrimp with Black Vinegar Sauce 小麦 卵

コースの麺飯を変更(彩龍・彩華コースは差額なし)

- *海老のスパイシーチャーハン + ￥500
Spicy Fried Rice with Shrimp 小麦 卵
- *海老と米粉そばのオイスターソース炒め + ￥600
Fried Noodle and Shrimp with Oyster Sauce 小麦 卵

- *活イセエビの蒸し物 特製ソースで + ￥3,000(彩龍￥2,000)
Steamed Lobster with Seasoning Soy Sauce 小麦 卵
- *活イセエビのX.O 醤炒め + ￥3,000(彩龍￥2,000)
Sautéed Lobster with X.O Sauce 小麦 卵

コースに追加で Additional Menu

- *北京ダック 海老煎餅添え追加 + ￥1,300
Peking Duck and Prawn Crackers 小麦 卵
- *自家製XO 醤 + ￥1,100
XO Sauce 小麦

※コースのご利用は2名様からとさせていただきます

* Minimum of 2 persons for a course



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.