～ 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

*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醤炒め ＋ ￥4,000
Sauteed Lobster with X.O 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

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醤 ＋ ￥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

卵 egg　乳 milk　小麦 wheat　そば soba　落花生 peanut　海老 shrimp　蟹 crab　くるみ walnut

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.