

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) | ¥ 2,800 |
| | Special Assorted Cold Dishes      | |
| 2. 三 拼 盆 | 三種冷菜の盛り合わせ | 3,800 |
| | Three kinds of Cold Dishes  | |
| 3. 冷 鮑 魚 | あわびの冷菜 | 4,200 |
| | Cold Sliced Abalone  | |
| 4. 白 切 油 鶏 | 蒸し鶏の冷菜 | 2,500 |
| | Cold Steamed Chicken | |
| 5. 棒 棒 鶏 | 蒸し鶏の胡麻ソース掛け | 2,700 |
| | Cold Chicken with Sesame Sauce  | |
| 6. 口 水 鶏 | よだれ鶏 ◎ | 2,600 |
| | Cold Chicken with Spicy Sauce  | |
| 7. 海 蜇 皮 | くらげの冷菜 | 4,000 |
| | Cold Jelly Fish  | |
| 8. 明 爐 叉 焼 | 釜焼きチャーシュー ◎ | 3,200 |
| | 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 | 2,000 |
| | Hot and Sour Chinese Cabbage, Cucumber Pickles  | |
| 10. 松 花 皮 蛋 | ピータン | 2,000 |
| | 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 | ¥ 14,000 |
| 12. 红烧中排翅 | ふかひれの姿煮 ◎
Braised Whole Shark's Fin | 10,000 |
| 13. 蟹肉魚翅 | 蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup | 3,800 |
| 14. 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 | 3,200 |
| 15. 蟹肉官燕 | 蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's Nest and Crab Meat Soup | 4,200 |

鮑 類

あわび

Abalone

- | | | |
|----------|---|---------|
| 16. 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) | ¥ 6,400 |
| 17. 奶油鮑魚 | 鮑のクリームソース煮込み (2個)
Braised Abalone in Cream Sauce (2pieces) | 6,400 |
| 18. 清蒸鮮鮑 | 鮑の蒸し物 広東ソース添え (2個)
Steamed Abalone with Cantonese Sauce (2pieces) | 7,000 |

◎ 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



蝦類

海老

Shrimp

23. 滑蛋蝦仁	海老と玉子の炒め Sautéed Shrimps and Eggs	¥ 3,800
24. 極品蝦仁	XO醬海老チリ ★ Braised Shrimps in XO Sauce	4,800
25. 乾燒蝦仁	海老チリ ◎ Braised Shrimps in Chili Sauce	4,200
26. 模糊蝦仁	黒海老チリ ★ Braised Shrimps in Squid Ink and Chili Sauce	4,200
27. 蘭花蝦仁	海老とブロッコリーの炒め Sautéed Shrimps and Broccoli	4,200
28. 千層貼蝦	海老のトースト揚げ（4個）◎ Deep Fried Shrimps on Toast (4pieces)	3,800
29. 白汁蝦仁	海老のマヨネーズソースかけ Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce	4,200

◎ 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 ◎
Sautéed Sliced Fish and Vegetable 🐟🥕 | ¥ 4,000 |
| 31. 蘭花元貝 | 帆立貝とブロッコリーの炒め
Sautéed Scallop and Broccoli 🐚🥦 | 4,800 |
| 32. 奶油元貝 | 帆立貝のクリームソース煮
Braised Scallop in Cream Sauce 🐚🥛🥕 | 4,800 |
| 33. 荳豉元貝 | 帆立貝の黒豆ソース煮
Braised Scallop in Black Bean Sauce 🐚🌾🥕 | 4,800 |
| 34. 干焼元貝 | 帆立貝のチリソース煮
Braised Fresh Scallop in Chili Sauce 🐚🌾 | 4,800 |
| 35. 百花蟹手 | 蟹のはさみ肉の揚げ物（1本）◎
Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 piece) 🐚🌾🦞🦀 | 2,200 |
| 36. 煎芙蓉蟹 | かにたま 甘酢ソース / オイスターソース
Egg Fu-Young (Chinese Crab Meat Omelet) 🐚🌾🦀
Sweet and Sour Sauce / Oyster Sauce 🌾 | 3,400 |

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) ¥ 1,500
Peking Duck and Prawn Flavored Crackers(1piece) 🌾 🍤
38. 腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め ◎ 2,800
Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts 🍗
39. 炸子鶏球 鶏肉の唐揚げ 2,800
Fried Chicken Pieces 🍗
40. 油淋鶏腿 鶏肉の唐揚げ香味ソースかけ 3,600
Fried Chicken in Herb Sauce 🍗 🌾

湯羹類

スープ

Soup

41. 粟米湯 コーンスープ 1,000
Corn Soup 🍗 🌾
42. 酸辣湯 サンラータン ◎ 1,200
Spicy and Sour Soup 🍗 🌾 🍤
43. 湯餛飩 海老ワンタンスープ 1,100
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） ￥ 2,000
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 4,200
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 ◎ 4,200
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 4,200
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 ★ 4,400
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar and Vegetables 🍖 🍷 🍞
49. 酥 古 老 肉 甘酢香るすぶた ◎ 3,600
Sweet and Sour Pork 🍖 🍷 🍞
50. 回 鍋 肉 豚肉とキャベツの味噌炒め 3,600
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 | ¥ 3,000 |
| | |   | |
| 52. | 清炒時菜 | 彩り野菜の炒め ◎
Sautéed Vegetables | 3,200 |
| | |  | |
| 53. | 奶油時菜 | 野菜のクリーム煮
Braised Vegetable in Cream Sauce | 3,000 |
| | |   | |

豆腐類

豆腐

To-Fu

- | | | | |
|-----|--------|--|-------|
| 54. | 麻婆豆腐 | マーボー豆腐 ◎
Mapo To-fu | 3,200 |
| | |  | |
| 55. | 四川麻婆豆腐 | 四川風マーボー豆腐 ◎
Mapo To-fu Sichuan Style | 3,200 |
| | |  | |
| 56. | 蟹肉豆腐 | 蟹肉と豆腐の煮込み
Braised To-fu and Crab Meat | 3,200 |
| | |    | |

◎ 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



麺・飯類

おそば ごはん

Noodle Rice

おそばは全て桃李オリジナル麺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 | ¥ 2,200 |
| | | 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 ◎ | 2,500 |
| | | 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 | 2,500 |
| | | 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 ◎ | 2,200 |
| | | 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 | 2,200 |
| | | Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup |   |
| 62. | 担々麵 | タンタン麵 ◎ | 2,200 |
| | | 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 ¥ 2,200

Fried Noodle "Hong-Kong" Style 🍳🍜

64. 廣 東 炒 飯 チャーハン ◎ 2,200

Fried Rice Cantonese 🍳🍜🍤

65. 蟹 肉 炒 飯 蟹肉とレタス入りチャーハン 2,400

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce 🍳🍜🦀

66. 酸 辣 炒 飯 サンラーチャーハン ◎ 2,200

Fried Rice with Hot and Sour Soup 🍳🍜🍤

67. 広 東 肉 粥 お か ゆ 1,800

Rice-Porridge Cantonese 🍳🍜🍲

68. 家 郷 米 粉 広東風ビーフン炒め 2,200

Fried Vermicelli Cantonese 🍳🍜🍤

◎ 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 (2 piece) 	(2本)	¥ 1,000
70. 焼 売	シューマイ Steamed Pork Dumpling (2piece)   	(2個)	800
71. 鮮 蝦 餃	海老入り蒸し餃子 ◎ Steamed Shrimp Dumpling (2 piece)  	(2個)	800
72. 小 籠 包	ショウロンポウ ◎ Steamed Soup in Dumpling (2 piece)  	(2個)	1,000
73. 炸 餛 飩	揚げ海老ワンタン Fried Shrimp "Wang-Tang" (4 pieces)  	(4個)	1,600
74. 生 肉 包	肉まんじゅう Steamed Pork Bun (1 piece) 	(1個)	400
75. 薺 菜 巢	海老とニラの焼き餃子 ◎ Shrimp and Chinese Chive Dumpling (2 piece)   	(2個)	800
76. 花 捲	中国風 蒸しパン Steamed Chinese Bun (2 piece) 	(2個)	600
77. 蘿 蔔 羔	大根もち Radish Cake (2 piece)  	(2個)	1,000
☆ 二種点心	本日のおすすめ点心二種 Today's Recommend 2 Type of Dim sum    		700

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 	¥1,400
79. 鮮芒香布甸	マンゴープリン ◎ Mango Pudding 	1,500
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 	1,100
81. 檸檬豆腐	レモン入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lemmon 	800
82. 椰汁西米	タピオカ入りココナツミルク Tapioca with Coconut Milk 	800
83. 仙草亀苓膏	仙草亀ゼリー Guilinggao - Tortoise Jelly	800
84. 芝麻球	胡麻団子あん入り(1個) Fried Sesame Balls (1 piece)  	400
85. 百寿桃包	桃まんじゅう(1個) Steamed Lotus Jam Buns(1piece)  	400
86. 荳沙包	あんまんじゅう(1個) Steamed Bean Jam Bun(1piece)  	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



桃李

Toh-Lee