

～ LUNCH COURSE ～

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

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 黒豆ソース

Sautéed Shrimp and Vegetables with Black Bean Sauce

甘酢のすぶた

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

ふかひれの姿煮

Braised Shark's Fin

北京ダック 海老煎餅添え

Peking Duck and Prawn Flavored Crackers

牛サーロインと彩り野菜の炒め 中華風バーベキューソース掛け

Sautéed Beef and Vegetables with Chinese Barbecue Sauce

海老のチリソース煮

Braised Shrimp with Chili Sauce

チャーシューチャーハン

Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

甘味デザート

Dessert



¥9,000

コースに追加で Additional Menu

* 北京ダック 海老煎餅添え追加
Peking Duck and Prawn Crackers



+ ¥1,100(通常価格¥1,300)

* 自家製XO醤で炒める(添える)
Add in XO Sauce for Dishes



+ ¥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.