

# ～ 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

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

牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め  
Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

海老とイカのチリソース煮  
Braised Shrimp and Squid with Chili Sauce

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ソテー 葱ソース  
Sauteed Beef and Vegetables with Green Onion Sauce

海老とカレイの衣揚げ 甘酢掛け  
Deep Fried Shrimp and Flat Fish with Sweet and Sour 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  + ¥1,300(通常価格¥1,500)  
Peking Duck and Prawn Crackers
- \* 自家製XO醬で炒める(添える)  + ¥1,100  
Add in XO Sauce for Dishes

※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.