

# ～ 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.

産地特産フェア

# 青森コース AOMORI Course

青森前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizer

トゲクリガニのふかひれスープ とろろ昆布を添えて  
Shark's Fin and Helmet Crab Soup with Shredded Kelp

野辺地葉つきこかぶの青森シャモロック詰め 生姜ソース餡掛け  
Stuffed Chicken in Turnip with Ginger Sauce

青森県産ヒラメとりんごの包み揚げ 桂皮塩を添えて  
Deep Fried Flounder and Apple with Cinnamon Flavored Salt

ガーリック豚のソテー 黒にんにくソース仕立て  
Sautéed Pork with Black Garlic Sauce

十三湖産大和じみの塩つゆそば  
Freshwater Calm Noodle Soup

あおもりカシスのヨーグルト杏仁プリン  
Cold Almond Pudding with AOMORI Cassis



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 海老煎餅添えと五福焼売  
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

二種海鮮と彩り野菜の炒め クリームソース仕立て  
Sautéed Seafoods and Vegetables with Cream Sauce

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

蟹の卵入り燕の巣のスープ  
Bird's Nest and Crab Egg Soup

北京ダック 海老煎餅添えと大海老のマヨネーズソース掛け  
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮑と湯葉のオイスターソース煮  
Braised Abalone and Yuba in Oyster Sauce

和牛と彩り野菜のソテー 蒸しパン添え  
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Steamed Bun

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  
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・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醬炒め煮  
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



卵 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹 くるみ

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.