

～ 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
Peking Duck and Prawn Crackers



+ ¥1,300(通常価格¥1,500)

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



+ ¥1,100

※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.

ガストロノミープラン

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クリームスープ
Shark's Fin and Helmet Crab Cream Soup

八甲田牛ミンチの蒸し物 シーズニング醤油掛け X.O醬乗せ
Steamed "HAKKOU DA Beef" with Seasoning Soy Sauce and XO 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

黒ソイとにんにくのオイスターソース煮込み
Braised Black Seabream and Garlic with Oyster Sauce

カリッと焼いた十三湖産大和じみの炒飯
Fried Rice with Freshwater Calm

青森りんごの杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Apple



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
Peking Duck and Prawn Crackers



+ ￥1,300(通常価格￥1,500)

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



+ ￥1,100

※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.