

# ～ 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

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

海老と彩り野菜の塩炒め  
Sautéed Shrimp and Vegetables

牛肉の中華風バーベキューソース掛け  
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

気仙沼産ふかひれの姿煮  
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 黒豆ソース  
Sautéed Beef and Vegetables with Black Bean Sauce

海老のチリソース煮  
Braised Shrimp in 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  + ¥1,300 (通常価格 ¥1,500)  
Peking Duck and Prawn Crackers

\* 自家製XO醤で炒める(添える)  + ¥1,100  
Add in XO Sauce for Dishes

※コースは1グループにつき1種類とさせていただきます

\* Please note that one course selection applies to the entire group



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.

# 彩虹 Sal-kou

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

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

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

二種海鮮と彩り野菜の炒め 豆板醤ソース  
Sautéed Seafoods and Vegetables with Chili Bean 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

フルーツ入り杏仁豆腐  
Cold Almond Jelly with Fruits



1名様 ¥10,000

# 彩鳳 Sai-hou

前菜六種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

蟹の卵入りふかひれスープ  
Shark's Fin and Crab Egg Soup

北京ダック 海老煎餅添えと五福焼壳  
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

サーロインと彩り野菜のソテー 葱生姜ソース  
Sautéed Sirloin and Vegetables with Green Onion and Ginger Sauce

三種海鮮のチリソース煮  
Braised Seafoods in Chili Sauce

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

# 豪華食材コース Luxury Course

前菜七種盛り合わせ  
Assorted Appetizer

気仙沼産ふかひれの姿煮  
Braised Whole Shark's Fin

タラバガニ、帆立貝と海老の蒸し物 シーズニング醤油ソース  
Boiled Crab, Scallop and Shrimp with Seasoning Soy Sauce

鮑のオイスターソース煮込み  
Braised Abalone with Oyster Sauce

和牛サーロインと彩り野菜のソテー 黒胡椒ソース  
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Black Pepper Sauce

ズワイガニ肉入りチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat

愛玉ゼリー ジャスミン風味  
Jasmine Flavor Aiyu Jelly



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醤炒め煮  
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醤で炒める(添える)  + ¥1,100  
Add in XO Sauce for Dishes

※コースは1グループにつき1種類とさせていただきます

\* Please note that one course selection applies to the entire group



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.