

～ 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

海老と彩り野菜の塩炒め

Sauteed 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

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

Sauteed 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  

Peking Duck and Prawn Crackers

+ ¥1,300(通常価格¥1,500)

* 自家製XO醤で炒める(添える) 

Add in XO Sauce for Dishes

+ ¥1,100

※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



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.

彩 虹

S a i - k o u

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
Sauteed 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

S a i - h o u

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売
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

牛サーロインと彩り野菜のソテー 葱生姜ソース
Sauteed 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

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
Steamed Crab, Scallop and Shrimp with Seasoning Soy Sauce

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

和牛サーロインと彩り野菜のソテー 黒胡椒ソース
Sauteed 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

S a i - k a

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
Sauteed 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



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.