

～ 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
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

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

コースの海鮮料理をおすすめの蟹料理に変更

- *タラバ蟹爪のフライ マヨネーズソース
Deep Fried King Crab with Mayonnaise Sauce + ¥3,000
- *ズワイ蟹のXO醤乗せ シーズニング醤油添え
Boiled Queen Crab Meat with XO and Soy Sauce + ¥1,800
- *ソフトシェルクラブフリッター ガーリックチップ掛け
Soft Shell Crab Fritter with Garlic Chips + ¥1,300

コースの麺飯を変更

- *上海蟹餡かけ炒飯
Fried Rice with Crab Meat + ¥1,300
- *上海蟹餡かけおこげ
Fried Crispy Rice with Crab Paste Sauce + ¥1,300

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
- * 自家製XO醤
XO Sauce + ¥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 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.