

～ 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

- *タラバ蟹爪の黒豆ソース掛け
Braised King Crab with Black Bean Sauce + ¥3,000
- *ズワイ蟹の葱生姜煮
Sauteed Queen Crab with Welsh Onion and Ginger + ¥1,700
- *ソフトシェルクラブのチリソース煮
Braised Soft Shell Crab with Chili 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 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 l - 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

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

彩 龍

S a i - r y u

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's Nest Soup with Crab Meat

北京ダック 海老煎餅添えと海老のトースト揚げ
Peking Duck and Deep Fried Shrimp Deep Fried Shrimps on Toast

鮑の蒸し物 X.O醬乗せ
Steamed Abalone with XO 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 Bean Sauce

チャーシューと葱の細切り入りつゆそば
Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup

マンゴープリンと焼き菓子
Mango Pudding and Baked Sweets



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

コースの海鮮料理をおすすめの蟹料理に変更(彩龍・彩華コースは差額なしで変更可能です)

*タラバ蟹爪のフライ マヨネーズソース
Deep Fried King Crab with Mayonnaise Sauce + ¥2,500

*ズワイ蟹のXO醬乗せ 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 + ¥1,300
Crab Starch Sauce Fried Rice

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

*タラバ蟹爪の黒豆ソース掛け + ¥2,500
Braised King Crab with Black Bean Sauce

*ズワイ蟹の葱生姜煮 + ¥1,700
Braised Queen Crab with Welsh Onion and Ginger

*ソフトシェルクラブのチリソース煮 + ¥1,300
Braised Soft Shell Crab with Chili Sauce

コースに追加で Additional Menu

* 北京ダック 海老煎餅添え追加 + ¥1,300
Peking Duck and Prawn Crackers

* 自家製XO醬 + ¥1,100
XO Sauce

※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.