

～ 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

カレイの衣揚げ 甘酢掛け
Deep Fried Flat Fish with Sweet and Sour 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

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
Peking Duck and Prawn Flavored Crackers

和牛サーロインのソテー 蒸しパン添え
Sauteed Sirloin with Steamed Bun

海老とイカの黒チリソース煮
Braised Shrimp and Squid in Squid ink and 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

- * 北京ダック 海老煎餅添え + ¥1,300
Peking Duck and Prawn Crackers
- * 自家製XO醤 + ¥1,100
XO Sauce
- * 中国茶 1ポット(300ml) + ¥1,000
Chinese Tea

※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.

富山コース

TOYAMA Course

富山湾海の恵み
Assorted Appetizer

紅ズワイ蟹のふかひれスープ 中華風茶わん蒸しと共に
Shark's Fin and Red Queen Crab and Chinese Style Steamed Egg

富山湾産スルメイカと焼蒲鉾の紫蘇炒め
Sauteed Japanese Flying Squid and Grilled Fish Cake

とやま和牛酒粕育ちと里芋の鹿の子揚げ
黒酢マヨネーズ仕立て
Deep Fried TOYAMA Wagyu Beef and Taro
with Black Vinegar Mayonnaise Sauce

富山湾産寒鯛の昆布締め香り焼き 豆板醤オイスターソース
Grilled Kelp Cured winter Sea Bream with Chili Bean Oyster Sauce

富山ブラックラーメン
TOYAMA Black Ramen

富山県産はとむぎ豆乳と大豆のタピオカミルク
Tapioca with Soy Milk



1名様 ¥10,000

コースに追加で

- * 北京ダック 海老煎餅添え  + ¥1,300
Peking Duck and Prawn Crackers
- * 自家製XO醤  + ¥1,100
XO Sauce
- * 中国茶 1ポット(300ml) + ¥1,000
Chinese Tea

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 海老煎餅添えと揚げワンタン
Peking Duck and Deep Fried Wang Tang

三種海鮮のほうれん草クリームソース仕立て 彩り野菜添え
Braised Seafoods in Spinach Cream Sauce with Sauteed Vegetables

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

燕の巣とふかひれの極上醤油スープ
Bird's Nest and Shark's Fin Soup

北京ダック 海老煎餅添えとショウロンポウ
Peking Duck and Steamed Soup in Dumpling

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 X.O醤ソース
Sauteed Wagyu Beef Sirloin and Vegetables with 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
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 海老煎餅添えと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
egg milk wheat soba peanut shrimp crab walnut

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.