

~ 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

ふかひれの醤油味スープ
Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup

海老と彩り野菜の炒め 豆板醤ソース
Sautéed Shrimp and Vegetables with Chili Bean Sauce

黒酢のすぶた
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

高菜チャーハン
Fried Rice with leaf mustard

甘味デザート
Dessert



¥6,500

夏の感謝祭コース

Summer Appreciation Course

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 海老煎餅添えと五福焼売
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

鮑のオイスターソース煮込み 温野菜添え
Braised Abalone with Oyster Sauce and Vegetables

和牛サーロインと彩り野菜のソテー 葱生姜ソース仕立て
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Green Onion and Ginger Sauce

チャーシューチャーハン
Fried Rice with Chinese Barbecued Pork

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



¥9,000

コースに追加で Additional Menu

- * 北京ダック 海老煎餅添え   + ¥1,300(通常価格¥1,500)
- * 自家製XO醤  + ¥1,100
- * 本日のおすすめ中国茶 1ポット 300ml + ¥1,000
- Chinese Tea 600ml + ¥2,000

※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.