

~ 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.

彩虹 Sai-kou

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 海老煎餅添えと焼売
Peking Duck and Steamed Pork Dumpling

二種海鮮と彩り野菜の炒め
Sautéed Seafoods and 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

フルーツ入り杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Fruits



1名様 ¥10,000

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 Meet Soup

北京ダック 海老煎餅添えと海老とニラの焼き餃子
Peking Duck with Shrimp and Chinese Chive Dumpling

三種海鮮の湯引き シーズニング醤油添え
Boiled Seafoods with Seasoning Soy Sauce

牛サーロインと彩り野菜の炒め X.O醬ソース
Sautéed Beef Sirloin and Vegetables with X.O 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 Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

燕の巣とふかひれのスープ 蟹肉乗せ
Shark's Fin and Bird's Nest Soup with Crab Meat

北京ダック 海老煎餅添えと大海老のスコットランドソース掛け
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Tomato Cream Sauce

鮑の姿蒸し X.O醬乗せ シーズニング醤油添え
Steamed Abalone with Seasoning Soy Sauce

和牛と季節野菜の醤油バターソース炒め 山椒仕立て
Sautéed Wagyu Beef and Vegetables with Butter Soy Sauce

チャーシューと葱の冷麺 胡麻ソース
Chilled Noodles in Sesame Soup with Shredded Green Onion and Chinese Barbecued Pork

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
Sautéed 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 + ¥1,300 (通常価格¥1,500)
Peking Duck and Prawn Crackers
- * 自家製XO醬 + ¥1,100
XO Sauce
- * 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



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.