

徳島フェア
阿波旬彩コース
AWA Seasonal Cuisine Course

★が基本構成となります。お肉・お魚・デザートはお好みで変更・アップグレードしていただけます。

★徳島六彩冷菜盛り合わせ

Assorted Tokushima Six-Color Appetizer Platter

★徳島県産神山鶏ととこぶし入りふかひれスープ

Steamed Shark's Fin Soup with KAMIYAMA Chicken and Tokobushi Abalone

【MEAT DISH / お肉料理】 ※いずれか1品お選びください

★阿波尾鶏の広東風香味揚げ すだち塩と油淋ソースを添えて

Cantonese-Style Fried AWAODORI Chicken served with Sudachi Salt and Yurin Sauce

- ・ 阿波美豚とトマトの甘酢生姜炒め (+1,000円)
Stir-Fried Awabiton Pork and Tomato with Sweet and Sour Ginger Sauce
- ・ のべ牧場産阿波牛サーロインのソテー 徳島コンディメント添え (+2,000円)
Sautéed Awa Beef Sirloin from Nobe Farm served with Tokushima Condiments

【FISH DISH / お魚料理】 ※いずれか1品お選びください

★天然鳴門鯛の蓮の葉包み豆鼓醬蒸し

Steamed Wild Naruto Red Sea Bream in Lotus Leaf with Black Bean Sauce

- ・ 徳島県産舌平目の小松菜巻き 柚子香るソース (+1,000円)
Komatsuna Wrapped Tokushima Sole with Yuzu-Flavored Sauce
- ・ 徳島県産サバフグの阿波すず香味噌炒めと椎茸の白身魚すり身揚げ (+2,000円)
Stir-Fried SABAFUGU (Pufferfish) with Awa Suzuka Miso and Deep-Fried Shiitake Mushrooms Stuffed with Fish Paste

★徳島ラーメン 桃李スタイル

TOKUSHIMA RAMEN Tohlee Style

【DESSERT / デザート】 ※いずれか1品お選びください

★徳島県産ゆこうゼリーとなると金時の揚げ饅頭

Tokushima Yukou Citrus Jelly and Fried Naruto Kintoki Sweet Potato Bun

- ・ なんと金時プリン 季節のフルーツ添え (+500円)
NARUTO KINTOKI Sweet Potato Pudding with Seasonal Fruits



1名様 ¥11,000～

～ LUNCH COURSE ～

平日限定

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

土日祝日限定

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

海老とイカのチリソース煮
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

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

和牛サーロインと彩り野菜のソテー 紫蘇クリームソース
Sauteed Wagyu Beef and Vegetables with Shiso Cream Sauce

海老とカレイの衣揚げ 甘酢掛け
Deep Fried Shrimp and Flat Fish with Sweet and Sour 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 Additional Menu

- * 北京ダック 海老煎餅添え Peking Duck and Prawn Crackers  + ¥1,300(通常価格¥1,500)
- * 自家製XO醤 XO Sauce  + ¥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 龍

Sai-ryu

前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer

蟹の卵入り燕の巣のスープ
Bird's Nest and Crab Egg Soup

北京ダック 海老煎餅添えと海老のマヨネーズソース掛け
Peking Duck and Deep Fried Shrimp with Mayonnaise Sauce

鮑と湯葉のオイスターソース煮
Braised Abalone and Yuba in Oyster Sauce

和牛と彩り野菜のソテー 蒸しパン添え
Sauteed Wagyu Beef and Vegetables with Steamed Bun

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.