

冷 盆 類

前 菜

Appetizer

- | | |
|-------------|--|
| 1. 特 式 拼 盆 | 特製盛り合わせ冷菜 (一人前 For One Person) ￥ 3,000
Special Assorted Cold Dishes  |
| 2. 三 拼 盆 | 三種冷菜の盛り合わせ 4,000
Three kinds of Cold Dishes  |
| 3. 冷 鮑 魚 | あわびの冷菜 4,800
Cold Sliced Abalone  |
| 4. 白 切 油 鶏 | 蒸し鶏の冷菜 2,700
Cold Steamed Chicken |
| 5. 棒 棒 鶏 | 蒸し鶏の胡麻ソース掛け 2,800
Cold Chicken with Sesame Sauce  |
| 6. 口 水 鶏 | よだれ鶏 ◎ 2,800
Cold Chicken with Spicy Sauce  |
| 7. 海 蜆 皮 | くらげの冷菜 4,000
Cold Jelly Fish  |
| 8. 明 爐 叉 焼 | 釜焼きチャーシュー ◎ 3,400
Chinese Barbecued Pork  |
| 9. 酸 辣 双 盆 | 白菜と胡瓜の辛味甘酢漬け 盛り合わせ 2,200
Hot and Sour Chinese Cabbage, Cucumber Pickles  |
| 10. 松 花 皮 蛋 | ピータン 2,200
Preserved Eggs  |

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.

魚翅・官燕類 ふかひれ つばめの巣 Shark's fin, Bird's Nest

スープは全て 桃李オリジナル上湯(シャンタン)スープを使用しております。

All soups use Toh-Lee original "Shantung" soup.

- | | | |
|-----------|---|----------|
| 11. 红烧大排翅 | 特上ふかひれの姿煮 ◎
Braised Whole Shark's Fin | ¥ 14,000 |
| 12. 红烧中排翅 | ふかひれの姿煮 ◎
Braised Whole Shark's Fin | 10,000 |
| 13. 蟹肉魚翅 | 蟹肉入りふかひれスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup | 3,800 |
| 14. 红烧魚翅 | ふかひれの醤油味スープ
Shark's Fin Served in a Soy-sauce Based Soup | 3,200 |
| 15. 蟹肉官燕 | 蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's Nest and Crab Meat Soup | 4,200 |

◎ 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



鮑 類

あわび

Abalone

- | | | | |
|-----|------|---|---------|
| 16. | 蠔油鮑魚 | 鮑のオイスターソース煮込み (2個) ◎
Braised Abalone in Oyster Sauce (2pieces) | ¥ 6,400 |
| | |   | |
| | | | |
| 17. | 奶油鮑魚 | 鮑のクリームソース煮込み (2個)
Braised Abalone in Cream Sauce (2pieces) | 6,400 |
| | |   | |
| | | | |
| 18. | 清蒸鮮鮑 | 活鮑の蒸し物 広東ソース添え (2個)
Steamed Abalone with Cantonese Sauce (2pieces) | 7,000 |
| | |   | |

龍 蝦

イセエビ

Lobster

- | | | | |
|-----|---------|---|--------|
| 19. | 蔥 蝦 龍 蝦 | イセエビの葱、生姜炒め (1尾) ◎
Sautéed Lobster with Welsh Onion and Ginger | 12,000 |
| | |   | |
| | | | |
| 20. | 豉 豉 龍 蝦 | イセエビの黒豆ソース炒め煮 (1尾)
Braised Lobster in Black Bean Paste | 12,000 |
| | |    | |
| | | | |
| 21. | 香 蒜 龍 蝦 | イセエビのガーリックチップ炒め (1尾)
温野菜添え
Sautéed Lobster and Vegetables with Fried Garlic | 12,000 |
| | |   | |

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.

蝦類

海老

Shrimp

- | | | | |
|----------|--|---------|--|
| 22. 滑蛋蝦仁 | 海老と玉子の炒め
Sautéed Shrimps and Eggs | ¥ 3,800 |   |
| 23. 極品蝦仁 | XO醬海老チリ ★
Braised Shrimps in XO Sauce | 4,800 |     |
| 24. 乾焼蝦仁 | 海老チリ ◎
Braised Shrimps in Chili Sauce | 4,200 |    |
| 25. 模糊蝦仁 | 黒海老チリ ★
Braised Shrimps in Squid Ink and Chili Sauce | 4,200 |    |
| 26. 蘭花蝦仁 | 海老とブロッコリーの炒め
Sautéed Shrimps and Broccoli | 4,200 |    |
| 27. 千層貼蝦 | 海老のトースト揚げ（4個） ◎
Deep Fried Shrimps on Toast (4pieces) | 4,000 |    |
| 28. 白汁蝦仁 | 海老のマヨネーズソースかけ
Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce | 4,200 |       |

◎ 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original

        
 egg milk wheat soba peanut shrimp crab walnut Cashew Nuts

海鮮・蟹類

魚介 蟹

Seafood, Crab

- | | | | |
|-----|------|--|---------|
| 29. | 時菜魚片 | 白身魚と彩り野菜の炒め ◎ | ¥ 4,000 |
| | | Sautéed Sliced Fish and Vegetable   | |
| 30. | 蘭花元貝 | 帆立貝とブロッコリーの炒め | 6,200 |
| | | Sautéed Scallop and Broccoli   | |
| 31. | 奶油元貝 | 帆立貝のクリームソース煮 | 6,200 |
| | | Braised Scallop in Cream Sauce    | |
| 32. | 荳豉元貝 | 帆立貝の黒豆ソース煮 | 6,200 |
| | | Braised Scallop in Black Bean Sauce    | |
| 33. | 干焼元貝 | 帆立貝のチリソース煮 | 6,200 |
| | | Braised Fresh Scallop in Chili Sauce   | |
| 34. | 百花蟹手 | 蟹のはさみ肉の揚げ物 (1本) ◎ | 2,200 |
| | | Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 piece)     | |
| 35. | 煎芙蓉蟹 | かにたま 甘酢ソース / オイスターソース | 3,400 |
| | | Egg Fu-Young (Chinese Crab Meat Omelet)    | |
| | | Sweet and Sour Sauce / Oyster Sauce  | |

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.

鴨・鶏類

鴨・鶏肉

Duck, Chicken

36. 北京片鴨 北京ダック 海老煎餅添え ◎ 1本 ¥ 1,500
Peking Duck and Prawn Flavored Crackers  
37. 腰果鶏丁 鶏肉とカシューナッツの炒め ◎ 3,000
Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts  
38. 炸子鶏球 鶏肉の唐揚げ 3,000
Fried Chicken Pieces 
39. 油淋鶏腿 鶏肉の唐揚げ香味ソースかけ 3,600
Fried Chicken in Herb Sauce  

湯羹類

スープ

Soup

40. 粟米湯 コーンスープ 1,000
Corn Soup  
41. 酸辣湯 サンラータン ◎ 1,200
Spicy and Sour Soup   
42. 湯 馄 飩 海老ワンタンスープ 1,100
Shrimp "Wang-Tang" Served in Soup   

◎ …… 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ …… 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



牛・猪類

牛肉・豚肉

Beef, Pork

- | | | | |
|-------------|---|---------|---|
| 43. 中 式 烤 牛 | サーロインのソテー蒸しパン添え（一個）
Sautéed Sirloin with Steamed Bun | ¥ 2,000 |    |
| 44. 蠔 油 牛 肉 | 牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
Sautéed Beef and Vegetables in Oyster Sauce | 4,200 |    |
| 45. 青 椒 牛 絲 | 牛肉細切りとピーマンの炒め ◎
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper | 4,200 |    |
| 46. 豉 汁 牛 肉 | 牛肉と彩り野菜の黒豆ソース炒め
Sautéed Beef and Vegetables in Black Bean Sauce | 4,200 |    |
| 47. 鎮 紅 排 骨 | 銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え ★
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar and Vegetables | 4,600 |   |
| 48. 酥 古 老 肉 | 甘酢香るすぶた ◎
Sweet and Sour Pork | 3,600 |   |
| 49. 回 鍋 肉 | 豚肉とキャベツの味噌炒め
Sautéed Pork and Cabbage with Bean paste | 3,600 |   |

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.

蔬菜類

野菜

Vegetables

50. 蠔油蘭花 ブロッコリーのオイスターソースかけ ¥ 3,000

Sautéed Broccoli in Oyster Sauce



51. 清炒時菜 彩り野菜の炒め ◎ 3,200

Sautéed Vegetables



52. 奶油時菜 野菜のクリーム煮 3,000

Braised Vegetable in Cream Sauce



豆腐類

豆腐

To-Fu

53. 麻婆豆腐 マーボー豆腐 ◎ 3,200

Mapo To-fu



54. 四川麻婆豆腐 四川風マーボー豆腐 ◎ 3,200

Mapo To-fu Sichuan Style



55. 蟹肉豆腐 蟹肉と豆腐の煮込み 3,800

Braised To-fu and Crab Meat



◎ 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



卵
egg



乳
milk



小麦
wheat



そば
soba



落花生
peanut



海老
shrimp



蟹
crab



くるみ
walnut



カシューナッツ
Cashew Nuts

麺・飯類

おそば ごはん

Noodle Rice

おそばは全て桃李オリジナル麺を使用しております。

All noodles are based on Toh-Lee original recipes.

56. 蝦仁麺飯 海老入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 ¥ 2,200
Shrimp Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice   

57. 八珍麺飯 五目入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 ◎ 2,500
Chop-Suey Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice   

58. 牛絲麺飯 牛肉細切り入り つゆそば、焼きそば、掛けご飯 2,500
Beef Noodle Soup or Fried Noodle or Served on Rice  

59. 叉焼湯麺 チャーシュー入りつゆそば ◎ 2,200
Barbecued Pork Noodle Soup  

60. 葱油湯麺 葱とチャーシューの細切り入りピリ辛つゆそば 2,200
Long Onion and Shredded Roast Pork Noodle Soup  

61. 担々麺 タンタン麺 ◎ 2,200
Hot and Spicy Noodle Soup (Sesame Paste and Chili Oil)     

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.

62. 豉油炒麵 香港風焼きそば ¥ 2,200

Fried Noodle "Hong-Kong" Style



63. 廣東炒飯 チャーハン ◎ 2,200

Fried Rice Cantonese



64. 蟹肉炒飯 蟹肉とレタス入りチャーハン 2,400

Fried Rice with Crab Meat and Lettuce



65. 酸辣炒飯 サンラーチャーハン ◎ 2,400

Fried Rice with Hot and Sour Soup



66. 廣東肉粥 おかゆ 1,800

Rice-Porridge Cantonese



67. 家鄉米粉 廣東風ビーフン炒め 2,200

Fried Vermicelli Cantonese



◎ 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original



咸点心

点 心

Dim Sum

68. 春 捲	はるまき ◎ Spring roll (1 piece) 	(2本～) ¥ 1,000～
69. 焼 売	シューマイ Steamed Pork Dumpling (1 piece)   	(2個～) 800～
70. 鮮 蝦 餃	海老入り蒸し餃子 ◎ Steamed Shrimp Dumpling (1 piece)  	(2個～) 800～
71. 小 籠 包	ショウロンポウ ◎ Steamed Soup in Dumpling (1 piece)  	(2個～) 1,000～
72. 炸 餛 飩	揚げ海老ワンタン Fried Shrimp "Wang-Tang" (4 pieces)  	(4個～) 1,600～
73. 生 肉 包	肉まんじゅう Steamed Pork Bun (1 piece) 	(1個～) 500～
74. 薺 菜 巢	海老とニラの焼き餃子 ◎ Shrimp and Chinese Chive Dumpling (1 piece)   	(2個～) 800～
75. 花 捲	中国風 蒸しパン Steamed Chinese Bun (1 piece) 	(2個～) 600～
76. 蘿 蔔 羔	大根もち Radish Cake (1 piece)  	(2個～) 1,000～
77. 二種 点 心	本日のおすすめ点心二種 Today's Recommend 2 Type of Dim sum    	800～

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.

甜点心

デザート

Dessert

78. 黒蜜豆腐	桃李 点心師手作りの黒蜜豆腐 ★ Cold Almond jelly in Black suger syrop	¥ 1,400
79. 鮮芒香布甸	マンゴープリン ◎ Mango Pudding	1,500
80. 鮮果豆腐	フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 ◎ Cold Almond Jelly with Fresh Fruit	1,200
81. 檸檬豆腐	レモン入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lemmon	1,000
82. 椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk	1,000
83. 仙草亀苓膏	仙草亀ゼリー(レモンティー風味) Guilinggao - Tortoise Jelly	1,000
84. 芝麻球	胡麻団子あん入り(1個) Fried Sesame Balls (1 piece)	600
85. 百寿桃包	桃まんじゅう(1個) Lotus Jam Buns(1piece)	500
86. 荳沙包	あんまんじゅう(1個) Bean Jam Bun(1piece)	500

◎ 桃李料理長おすすめ料理 Chef's Recommend

★ 桃李オリジナル料理 Toh-Lee Original

