

～ 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

二種きのこ入りふかひれスープ
Shark's Fin and Mushroom Soup

牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce

海老のチリソース煮
Braised Shrimp in 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 生姜風味
Shark's Fin and Crab Meat Soup Ginger Flavor

北京ダック 海老煎餅添え・揚げワンタン
Peking Duck and Fried Shrimp Wang Tang

鮑のオイスターソース煮込み
Braised Abalone with Oyster Sauce

黒酢のすぶた 彩り野菜添え
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar and Sautéed Vegetables

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 海老煎餅添え追加  + ¥1,100(通常価格¥1,300)
Peking Duck and Prawn Crackers
- * 自家製XO醬で炒める(添える)  + ¥1,100
Add in XO Sauce for Dishes



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.