

~ 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.

宮城県フェア プリフィックスディナーコース

Prefix Dinner Course

宮城×桃李前菜七種盛り合わせ
Assorted Appetizer  

1. ふかひれ Shark's fin

ヨシキリザメのひれと岩海苔のスープ
Shark's Fin and Seaweed Soup   

ヨシキリザメの衣笠茸包み 金華ハム乗せ + ¥2,000
Shark's Fin and Phallus Indusiatus Soup  

ヨシキリザメ尾びれの醤油煮込み + ¥5,000
Braised Whole Shark's Fin  

2. 豚肉・牛 Pork・Beef

伊達の純粹赤豚のミルフィーユフライ 藻塩添え
Deep Fried DATE Pork with Salt  

新生漢方牛ブリスケットの湯引き 仙台味噌ソース掛け + ¥1,000
Boiled KAMPO Beef with SENDAI Miso Sauce 

新生漢方牛ヒレ肉のソテー XO醬添え + ¥2,000
Sautéed KAMPO Beef Fillet with X.O Sauce    

3. 海鮮 Seafood

鱈と牛蒡のオイスターソース煮込み
Braise Codfish and Burdock with Oyster Sauce  

彩り野菜とメカジキのフライ 赤紫蘇ソース仕立て + ¥1,000
Deep Fried Swordfish and Sautéed Vegetables with Shiso sauce  

三陸産帆立貝のソテーと真蛸 するめ烏賊の湯引き 葱生姜レモンバターソース + ¥2,000
Sautéed Scallop and Boiled Octopus and Squid with Lemon Butter Sauce  

仙台牛と粳米の中国醤油煮込み 蓮の葉蒸し
Chinese Steamed Rice  

ずんだ杏仁プリン 宮城県産いちご乗せ
Almond Pudding with ZUNDA   



料金には消費税、サービス料が含まれております。

¥12,000

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

蟹肉とふかひれ入り醤油味スープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup

北京ダック 海老煎餅添え
Peking Duck and Prawn Crackers

二種海鮮と彩り野菜の炒め 紫蘇風味
Sautéed Seafoods and Vegetables with Shiso

銘柄豚を使った黒酢のスペアリブ 温野菜添え
Braised Spareribs "CHINKIANG" Vinegar with Vegetables

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

甘味デザート
Dessert



¥10,000

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・海老のトースト揚げ
Peking Duck and Prawn Crackers/Deep Fried Shrimps on Toast

和牛サーロインと彩り野菜の炒め
Sautéed Sirloin and Vegetables

伊勢海老のX.O醬煮込み
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・胡麻団子あん入り
Mango Pudding and Sesame Ball



¥22,000

※上記、1～3番より1品ずつお選びください。