

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) | ¥ 2,200 |
| | Special Assorted Cold Dishes      | |
| 2. 三 拼 盆 | 三種冷菜の盛り合わせ | 3,200 |
| | Three kinds of Cold Dishes  | |
| 3. 冷 鮑 魚 | あわびの冷菜 | 4,200 |
| | Cold Sliced Abalone  | |
| 4. 白 切 油 鶏 | 蒸し鶏の冷菜 | 2,000 |
| | Cold Steamed Chicken | |
| 5. 棒 棒 鶏 | 蒸し鶏の胡麻ソース掛け | 2,200 |
| | Cold Chicken with Sesame Sauce  | |
| 6. 口 水 鶏 | よだれ鶏 ◎ | 2,200 |
| | Cold Chicken with Spicy Sauce  | |
| 7. 海 蜇 皮 | くらげの冷菜 | 3,600 |
| | Cold Jelly Fish  | |
| 8. 明 爐 叉 焼 | 釜焼きチャーシュー ◎ | 2,800 |
| | 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 | 1,800 |
| | Hot and Sour Chinese Cabbage, Cucumber Pickles  | |
| 10. 松 花 皮 蛋 | ピータン | 1,800 |
| | 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    | 3,000 |
| 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   | 2,600 |
| 15. 蟹肉官燕 | 蟹肉入り燕の巣のスープ
Bird's Nest and Crab Meat Soup    | 3,600 |

◎ …… 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

- | | | |
|----------|--|---------|
| 17. 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)   | ¥ 5,700 |
| 18. 奶油鮑魚 | 鮑のクリームソース煮込み (2個)
Braised Abalone in Cream Sauce (2pieces)   | 5,700 |
| 19. 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)   | 6,300 |

龍蝦

伊勢海老

Lobster

- | | | |
|----------|---|--------|
| 20. 葱龍蝦 | 伊勢海老の葱、生姜炒め (1尾) ◎
Sautéed Lobster with Welsh Onion and Ginger   | 10,000 |
| 21. 荳豉龍蝦 | 伊勢海老の黒豆ソース炒め煮 (1尾)
Braised Lobster in Black Bean Paste    | 10,000 |
| 22. 香蒜龍蝦 | 伊勢海老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   | 10,000 |

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

23. 滑蛋蝦仁	海老と玉子の炒め Sautéed Shrimps and Eggs  	¥ 3,400
24. 極品蝦仁	XO醬海老チリ ★ Braised Shrimps in XO Sauce    	4,300
25. 乾燒蝦仁	海老チリ ◎ Braised Shrimps in Chili Sauce   	3,800
26. 模糊蝦仁	黒海老チリ ★ Braised Shrimps in Squid Ink and Chili Sauce   	3,800
27. 蘭花蝦仁	海老とブロッコリーの炒め Sautéed Shrimps and Broccoli   	3,800
28. 千層貼蝦	海老のトースト揚げ（4個）◎ Deep Fried Shrimps on Toast (4pieces)   	3,600
29. 白汁蝦仁	海老のマヨネーズソースかけ Fried Shrimps with Mayonnaise Sauce    	3,800

◎ …… 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



海鮮・蟹類

魚介 蟹

Seafood, Crab

30. 時菜魚片	白身魚と彩り野菜の炒め ◎ Sautéed Sliced Fish and Vegetable 🐟 🥕	¥3,800
31. 蘭花元貝	帆立貝とブロッコリーの炒め Sautéed Scallop and Broccoli 🐚 🥦	4,000
32. 奶油元貝	帆立貝のクリームソース煮 Braised Scallop in Cream Sauce 🐚 🥛 🥕	4,000
33. 荳豉元貝	帆立貝の黒豆ソース煮 Braised Scallop in Black Bean Sauce 🐚 🌱 🥕	4,000
34. 干焼元貝	帆立貝のチリソース煮 Braised Fresh Scallop in Chili Sauce 🐚 🌱	4,000
35. 百花蟹手	蟹のはさみ肉の揚げ物 (1本) ◎ Deep Fried Stuffed Crab Claw (1 piece) 🐟 🌱 🦀 🦀	2,000
36. 煎芙蓉蟹	かにたま 甘酢ソース / オイスターソース Egg Fu-Young (Chinese Crab Meat Omelet) 🐟 🌱 🦀 Sweet and Sour Sauce / Oyster Sauce 🌱	3,200

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

- | | | |
|----------|--|---------|
| 37. 北京片鴨 | 北京ダック 海老煎餅添え ◎ (1本)
Peking Duck and Prawn Flavored Crackers(1piece)   | ¥ 1,300 |
| 38. 腰果鶏丁 | 鶏肉とカシューナッツの炒め ◎
Sautéed Diced Chicken and Cashew Nuts  | 2,600 |
| 39. 炸子鶏球 | 鶏肉の唐揚げ
Fried Chicken Pieces  | 2,600 |
| 40. 油淋鶏腿 | 鶏肉の唐揚げ香味ソースかけ
Fried Chicken in Herb Sauce   | 3,400 |

湯羹類

スープ

Soup

- | | | |
|---------|---|-------|
| 41. 粟米湯 | コーンスープ
Corn Soup   | 1,000 |
| 42. 酸辣湯 | サンラータン ◎
Spicy and Sour Soup    | 1,000 |
| 43. 湯餛飩 | 海老ワンタンスープ
Shrimp "Wang-Tang" Served in Soup    | 1,000 |

◎ …… 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

- | | | | |
|-----|------|--|---------|
| 44. | 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 |
| 45. | 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 🍖🌾🍞 | 3,800 |
| 46. | 青椒牛絲 | 牛肉細切りとピーマンの炒め ◎
Sautéed Shredded Beef and Green Pepper 🍖🌾🍞 | 3,800 |
| 47. | 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 🍖🌾🍞 | 3,800 |
| 48. | 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 🌾🍞 | 3,800 |
| 49. | 酥古老肉 | 甘酢香るすぶた ◎
Sweet and Sour Pork 🍖🌾 | 3,000 |
| 50. | 回鍋肉 | 豚肉とキャベツの味噌炒め
Sautéed Pork and Cabbage with Bean paste 🍖🌾 | 3,000 |

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.

蔬菜類

野菜


Vegetables

- | | | | |
|-----|------|---|---------|
| 51. | 蠔油蘭花 | ブロッコリーのオイスターソースかけ
Sautéed Broccoli in Oyster Sauce   | ¥ 2,800 |
| 52. | 清炒時菜 | 彩り野菜の炒め ◎
Sautéed Vegetables  | 3,000 |
| 53. | 奶油時菜 | 野菜のクリーム煮
Braised Vegetable in Cream Sauce   | 2,800 |

豆腐類

豆腐

To-Fu

- | | | | |
|-----|--------|---|-------|
| 54. | 麻婆豆腐 | マーボー豆腐 ◎
Mapo To-fu  | 2,800 |
| 55. | 四川麻婆豆腐 | 四川風マーボー豆腐 ◎
Mapo To-fu Sichuan Style  | 2,800 |
| 56. | 蟹肉豆腐 | 蟹肉と豆腐の煮込み
Braised To-fu and Crab Meat    | 2,800 |

◎ …… 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 乳 小麦 そば 落花生 海老 蟹 くるみ

麵・飯類

おそば ごはん

Noodle Rice

おそばは全て桃李オリジナル麵を使用しております。

All noodles are based on Toh-Lee original recipes.

57. 蝦仁麵飯 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 🍤🍜🍛
58. 八珍麵飯 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 🍤🍜🍛
59. 牛絲麵飯 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 🍤🍜
60. 叉焼湯麵 チャーシュー入りつゆそば ◎ 2,200
Barbecued Pork Noodle Soup 🍤🍜
61. 葱油湯麵 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 🍤🍜
62. 担々麵 タンタン麵 ◎ 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.

- | | | | |
|-----|------|--|---------|
| 63. | 豉油炒麵 | 香港風焼きそば
Fried Noodle "Hong-Kong" Style | ¥ 2,200 |
| | |   | |
| 64. | 廣東炒飯 | チャーハン ◎
Fried Rice Cantonese | 2,200 |
| | |    | |
| 65. | 蟹肉炒飯 | 蟹肉とレタス入りチャーハン
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce | 2,400 |
| | |    | |
| 66. | 酸辣炒飯 | サンラーチャーハン ◎
Fried Rice with Hot and Sour Soup | 2,200 |
| | |    | |
| 67. | 広東肉粥 | おかゆ
Rice-Porridge Cantonese | 1,800 |
| | |    | |
| 68. | 家郷米粉 | 広東風ビーフン炒め
Fried Vermicelli Cantonese | 2,200 |
| | |    | |

◎ …… 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



咸点心

点心

Dim Sum

69. 春 捲	はるまき ◎ Spring roll (2 piece) 	(2本)	¥ 1,000
70. 焼 売	シューマイ Steamed Pork Dumpling (2piece)   	(2個)	800
71. 鮮 蝦 餃	海老入り蒸し餃子 ◎ Steamed Shrimp Dumpling (2 piece)  	(2個)	800
72. 小 籠 包	ショウロンポウ ◎ Steamed Soup in Dumpling (2 piece)  	(2個)	1,000
73. 炸 餛 飩	揚げ海老ワンタン Fried Shrimp "Wang-Tang" (4 pieces)  	(4個)	1,600
74. 生 肉 包	肉まんじゅう Steamed Pork Bun (1 piece) 	(1個)	400
75. 菘 菜 菓	海老とニラの焼き餃子 ◎ Shrimp and Chinese Chive Dumpling (2 piece)   	(2個)	800
76. 花 捲	中国風 蒸しパン Steamed Chinese Bun (2 piece) 	(2個)	600
77. 蘿 蔔 羔	大根もち Radish Cake (2 piece)  	(2個)	1,000
☆ 二 種 点 心	本日のおすすめ点心二種 Today's Recommend 2 Type of Dim sum    		700




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 	1,100
81. 檸檬豆腐	レモン入り杏仁豆腐 Cold Almond Jelly with Lemmon 	800
82. 椰汁西米	タピオカ入りココナッツミルク Tapioca with Coconut Milk 	800
83. 仙草亀苓膏	仙草亀ゼリー(レモンティー風味) Guilinggao - Tortoise Jelly	800
84. 芝麻球	胡麻団子あん入り(1個) Fried Sesame Balls (1 piece)  	400
85. 百寿桃包	桃まんじゅう(1個) Lotus Jam Buns(1piece)  	400
86. 荳沙包	あんまんじゅう(1個) Bean Jam Bun(1piece)  	400

◎ 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

