

夏のスタミナ薬膳コース

Summer Herbal Medicine Course

お一人様
per person **¥8,500**



桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizer

夏野菜と黄ニラ入りシーフードのあっさり炒め

Summer vegetables, Chinese yellow chive and seafood saute

スタミナ薬膳蒸しスープ

Steamed herbal medicine soup

北京ダックのクレープ包みと甲イカの衣揚げ

Peking duck crepe roll and deep-fried squid

夏野菜と黒毛和牛ロースの韓国醬風味炒め

Summer vegetables and Japanese beef saute with Korean soy sauce

桃李特製汁なし担々麺

Tao Li's special spicy noodle

桃李特製デザート盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

image (イメージ)

彩

Irodori Course

お一人様
per person **¥6,500**

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizer

冬瓜とタラバ蟹・コラーゲン入りとろみスープ

Winter melon, king crab collagen soup

夏野菜とシーフードのあっさり藻塩炒め

Summer vegetables and seafood saute with seaweed salt

大海老のチリソースとレモンマヨネーズ

Prawn with chili sauce and lemon mayonnaise sauce

夏野菜と牛肉の韓国醤油炒め

Summer vegetables and beef saute with Korean soy sauce

カリカリ梅と大葉入りチャーハン

Pan-fried rice with Japanese plum and green shiso

桃李特製デザート盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

食物アレルギーと食物不耐性について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

We welcome enquiries about ingredients from customers
who have food allergies or intolerance, or require a special diet for religious or other reasons.

至福

Shifuku Course

～夏のあわびフェア～

Abalone Fair

お一人様
per person **¥10,500**



image (イメージ)

桃李特製前菜盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizer

夏野菜とシーフードの広島レモン藻塩炒め

Summer vegetables and seafood saute with lemon flavored seaweed salt

豪華薬膳蒸しスープ

Steamed Chinese herbal medicine special soup

鮑の煮込みをお好みの味で

(オイスターソース/クリームソース)

Braised abalone with favorite sauce (oyster sauce / cream sauce)

夏野菜と黒毛和牛ロース ニンニク風味

Summer vegetables and beef saute with garlic flavor

桃李特製翡翠冷麺

Tao Li special cold green noodle

桃李特製デザート盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert

*料理長特選「絢爛コース」(¥13,000)もご用意しております。

Chef's special "Keiran Course" is available (¥13,000)

※上記料金は、税金・サービス料が含まれております。
Tax and service charge included.