



Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー

- | | |
|--|---------------------------|
| 和牛ロースステーキ 赤ワインソース
Wagyu Beef Loin Steak with Red Wine Sauce | ¥5,566 |
| 季節野菜とシーフードの自家製米麴炒め
Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood
with Rice Malt | ¥3,388 |
| 和牛バラ肉の柔らかか煮込み
Soft Stew of Wagyu Beef Belly | ¥3,025 |
| 大海老のオレンジマヨネーズ和え
Prawns with Orange Flavored Mayonnaise | ¥3,267 |
| 鶏もも肉と新じゃがのココナッツカレー煮込み
Chicken and Potato Stewed in Coconut Curry | ¥2,420 |
| きのこ五目餡かけのおこげ
Crispy Rice in Mushroom and Chop Suey Starch sauce | ¥2,299 |
| レタス入り 飛子のチャーハン
Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe | ¥1,694 |
| 桃李特製デザートのお盛り合わせ
Assorted Desserts Specially Prepared by Tao-Li | 1名様分 ¥1,452
per person |

表示料金には、消費税サービス料が含まれております。

The price includes service charge and tax.



image (イメージ)

Chef's Recommendations

料理長おすすめ季節のコース

桃李

Tao-Li Course

お一人様 ¥10,043 (2名様より)
per person From two persons

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

蟹肉とコラーゲン入り とろみスープ

Thickened Soup with Crab Meat

季節野菜とシーフードの麴醬炒め

Stir-fried Vegetables and Seafood with Homemade Rice Malt

北京ダックのクレープ巻きと

大海老のオレンジマヨネーズ和え

Prawns with Chilli Sauce and Orange Flavored Mayonnaise

和牛しゃぶしゃぶの大根添え 自家製胡麻ダレとともに

Wagyu Beef Shabu Shabu with Homemade Sesame Sauce

干し貝柱餡かけの飛子チャーハン

Flying Fish Roe Fried Rice with Dried Scallop Starchy Sauce

桃李特製デザートの盛り合わせ

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.

彩

Irodori Course

お一人様 per person **¥7,018** (2名様より) From two persons



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

干し貝柱入り五目とろみスープ

Thickened Soup with Dried Scallops and Chop Suey

季節野菜とシーフードの藻塩炒め

Wok-fried Seasonal Vegetables and Seafood with Kamakari Sea Salt

大海老のチリソースとオレンジマヨネーズ和え

Prawns with Chili Sauce and Orange Flavored Mayonnaise

鶏肉と新じゃがのココナッツカレー煮込み

Chicken and Potato Stewed in Coconut Curry

レタス入り 飛子チャーハン

Fried Rice with Lettuce and Flying Fish Roe

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

お子様メニュー — Kids menu —

お一人様 per person **¥2,299**

・コーンスープ

Corn soup

・プレート料理

Plate dish

海老のマヨネーズ和え/鶏の唐揚げ/
Shrimp saute with mayonnaise sauce/Deep-fried chicken/

かにたま/フライドポテト
Fried egg with crab Chinese style/Fried potato/

えびせん

Shrimp crackers

・野菜ラーメン または 炒飯(お選びください)

Vegetable ramen or Fried rice

・バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream



image (イメージ)

単品の麺・ご飯ものを ハーフサイズ 薄味 でご用意も可能です。

お気軽にスタッフへご相談ください。

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

お一人様 ¥13,068 (2名様より)
per person From two persons



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's Special Appetizers

季節野菜とシーフードの自家製麴炒め

Stir-fried Vegetables and Seafood with Homemade Rice Malt

料理長の逸品

Chef's Recommendation

北京ダックのクレープ包みとスペアードの香り揚げ

Peking Duck Wrapped in Crepe and Crispy fried spareribs

黒毛和牛ロースステーキ 赤ワインソース

Black Wagyu sirloin cut steak with Red Wine Sauce

蟹肉餡かけ飛子チャーハン

Flying Fish Roe Fried Rice with Crab Meat Starchy Sauce

桃李特製デザートの盛り合わせ

Tao Li's Special Assorted Dessert

絢爛

Kenran Course

お一人様 ¥16,093 (2名様より)
per person From two persons



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

季節野菜とシーフードの自家製XO醬炒め

Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood with Taoli's Original XO Sauce

中華風ロワイヤル 料理長スペシャル

Chinese Royale

北京ダックのクレープ包み 蟹爪の揚げ物

Peking Duck Wrapped in Crepe and Deep Fried Crab Claws

黒毛和牛フィレ肉 赤ワインソース仕立て

Black Wagyu fillet Steak with Red Wine Sauce

きのこと海鮮のおこげ

Crispy Rice in Mushroom and Seafood Starch sauce

桃李特製フルーツとデザートの盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

※食材の仕入れ状況によって内容が異なる場合がございます。Contents may change depending on availability of ingredients

※ 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.