



Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー

- 
- 蟹肉・白木耳入り北海道産パンプキンスープ ￥1,815
Hokkaido Pumpkin Soup with Crab Meat and White Wood Ear
- 季節野菜とシーフードの蒲刈産藻塩炒め ￥3,751
Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood with Kamakari Seaweed Salt
- 大海老のチリソースとマヨネーズ和え マンゴー風味 ￥3,388
Prawns with Chilli Sauce and Mango Flavored Mayonnaise
- 沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢餡かけ ￥3,630
Agu Pork Fillet Directly from Okinawa with Sweet and Sour Sauce
- 豚スペアークリブの黒豆ソース煮込み ￥3,146
Braised Pork Spare Ribs in Black Bean Sauce
- 黒毛和牛サーロインカットステーキ ワサビ添え ￥5,808
Black Wagyu Sirloin Cut Steak with Wasabi
- 大葉入り鮭チャーハン ￥1,815
Salmon Fried Rice with Shiso Leaves
- 桃李特製デザートの特盛り合わせ ￥1,452
Assorted Desserts Specially Prepared by Tao-Li
1名様分 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.

彩

Irodori Course

お一人様 ¥7,018 (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・白木耳入り 北海道産パンプキンスープ

Hokkaido Pumpkin Soup with Crab Meat and White Wood Ear

シーフードのあっさり蒲刈産藻塩炒め

Wok-fried Summer Vegetables and Seafood with Kamakari Sea Salt

大海老のチリソースとマヨネーズ マンゴー風味

Prawns with Chili Sauce and Mango Flavored Mayonnaise

沖縄直送あぐー豚フィレ肉の甘酢かけ

Agu pork fillet with Okinawa sweet and sour sauce

大葉入り鮭チャーハン

Salmon fried rice with shiso leaves

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 ¥2,299
per person

- ・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



単品の麺・ご飯ものを ハーフサイズ 薄味 でご用意も可能でございます。
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.



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

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

蟹肉・コラーゲン入り 蟹卵とろみスープ

Thickened Soup with Crab roe and crab meat

シーフードと季節野菜のあっさり蒲刈産藻塩炒め

Stir-fried Seasonal Vegetables and Seafood
with Kamakari Seaweed Salt

大海老のチリソースとマヨネーズ和え マンゴー風味

Prawns with Chilli Sauce
and Mango Flavored Mayonnaise

黒毛和牛サーロインカットステーキ ワサビ添え

Black Wagyu sirloin cut steak with Wasabi

おすすめ黒胡麻坦々麺

Recommended Black Sesame Spicy Noodles

桃李特製デザート of 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

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



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

料理長おすすめの逸品

Chef's recommendation

北京ダックと大海老のマヨネーズ和え マンゴー風味

Peking Duck Wrapped in Crepe and Prawns with Mango Flavored Mayonnaise

黒毛和牛サーロインカットステーキ ワサビ添え

Black Wagyu sirloin cut steak with Wasabi

鮭のスープ炒飯

Salmon Fried Rice in Soup

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Tao Li's Special Assorted Dessert

絢爛

Kenran Course

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



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

料理長おすすめの逸品

Chef's recommendations

瀬戸内鯛の蒸し物 オリジナルフィッシュソース

Steamed Setouchi sea bream with original fish sauce

季節野菜と黒毛和牛フィレステーキ ワサビ添え

Black Wagyu fillet Steak with Wasabi

鮭のスープ炒飯

Salmon Fried Rice in Soup

桃李特製フルーツとデザート of 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.