

中国料理 桃李

飲茶ランチ

中華風スモークサーモンのサラダ仕立て
自家製オニオンドレッシング



北海道産干し貝柱入りパンプキンスープ



揚げ点心盛 4種盛り合わせ

海老トースト / 棒餃子
肉団子の甘酢餡かけ / 麻婆春巻



蒸し点心 4種盛り合わせ

小籠包 / トサカ餃子
サンゴ餃子 / 胡麻豆腐



蓮の葉ご飯



デザート（右よりお選びください）

日替わり中国茶6種を
飲み替え自由に
お楽しみいただけます



選べるデザート

お好みのものをお選びいただけます。

※ オーダーは一度のみ / 最大8種類・各1個

※ 後で減らすことはできますが、追加はできませんのでご注意ください。

グラスデザート

《 杏仁豆腐 》

当店の杏仁豆腐は ツルンとさっぱりタイプ。
満腹だけど何か甘いものも食べたい、、、そんな時にピッタリです。

《 ココナッツミルク 》

まろやかなココナッツミルクに
小さなタピオカのプチとした食感が楽しいデザートです。

《 マンゴープリン 》

大人気のグラスデザート★口溶けなめらかで濃厚な味わい
食べ終わった後もマンゴーの余韻が長く続きます。

《 ブラックタピオカミルクティー 》

茶葉はミルクによく合うケニアを中心としたブレンドをご用意。
しっかりとしたお茶の味わいとブラックタピオカの弾力を楽しめます。

一ロスweets

《 さつまいもの餡炊き 》

カリッと食感がやみつきになるお芋スイーツ。
ぜひ、あたたかいお茶と一緒にどうぞ。

《 胡麻揚げ団子 》

中華デザート定番! 胡麻の香ばしい香りと
サクサクした食感、餡の甘みが相性抜群です。

《 エッグタルト 》

しっとりとした生地、卵黄たっぷりのカスタードをのせて焼いたタルト。
一口サイズでも満足感しっかり◎

《 中華風いろいろ 》

ふんわりもっちり ロに入れると広がるミルクの香りと
優しい甘みが心も嬉しいスイーツです。



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名様分 ￥1,452
Assorted Desserts Specially Prepared by Tao-Li 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.

平日限定
Weekday special

セレクトランチ

Prex-fixe Lunch

お一人様
per person ¥2,904

サラダ
Salad

本日のスープ
Today's soup

蒸し点心2種
Steamed dim sum

夏野菜とシーフードのあっさり炒め
Lightly fried summer vegetables and seafood

選べるメイン料理
Main dish

御飯・ザーサイ
Rice with Chinese pickles

デザート
Dessert

お好きな一品をお選びください
Please choose one main dish

- A. 鶏肉の甘酢かけ
Chicken with Sweet and Sour Sauce
- B. 豚スペアークリブの黒豆ソース煮込み
Braised Pork Spare Ribs in Black Bean Sauce
- C. 海老のマヨネーズ和え マンゴー風味
Shrimp with Homemade Mango Flavored Mayonnaise

平日限定
Weekday special

麺・飯セット

Noodles and Rice Set

お一人様
per person ¥2,057

選べる麺料理
Noodles of your choice

本日の炒飯・ザーサイ
Today's pan-fried rice with Chinese pickles

デザート
Dessert

お好きな麺をお選びください。
Please choose one favorite noodles

- A. あっさり葱そば
Noodles with green onion
- B. 桃李名物 坦々麺
Spicy noodles
- C. 五目餡かけ汁そば
Noodles soup with thick chop suey sauce
- D. 五目餡かけ焼きそば **当店人気メニュー**
Pan-fried noodles with thick chop suey sauce

《 追加オプション 》

サラダ(小鉢付) ¥484 / スープ ¥484

麺大盛り ¥363 / 炒飯大盛り ¥363

Extra-large noodles or rice is available each at ¥363 additional charge

※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.



味めぐり対象コース

桃李ランチ

TaoLi Lunch

お一人様 ¥4,000 (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

干し貝柱・白木耳入り 北海道パンプキンスープ

Hokkaido Pumpkin Soup
with Dried Scallops and White Wood Ear

シーフードと季節野菜のあっさり蒲刈産藻塩炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables
with Sea Salt from Kamakari

海老の自家製マヨネーズ和え マンゴー風味

Shrimp with Homemade Mango Flavored Mayonnaise

完熟トマトと牛肉の煮込み

Braised Beef with Ripe Tomatoes

ちりめんと飛子のチャーハン

Fried Rice with Dried Young Sardines
and Flying Fish Roe

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Tao Li's special assorted dessert

彩

Irodori Lunch

お一人様 ¥6,534 (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

蟹肉・白木耳入り 北海道パンプキンスープ

Hokkaido Pumpkin Soup
with Crab Meat and White Wood Ear

シーフードと季節野菜のあっさり蒲刈産藻塩炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables
with Sea Salt from Kamakari

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 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 Directly from Okinawa
with Sweet and Sour Sauce

桃李名物坦々麺

Spicy Noodles

桃李特製デザート 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.

コースオプション — Option —

◆ スープにコラーゲンを追加

Add collagen to soup.

¥ 1,089

◆ 麺・ご飯ものを 餡かけ焼きそば または 汁そばに変更

Pan-fried noodle or noodle soup is available each at ¥363 additional charge.

¥ 363

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



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。

中国茶飲み放題

All you can drink
Chinese Tea

90分 ¥1,089

当店人気の中国茶5種をお好きなだけお楽しみください。

飲み比べたり、お料理に合わせて、お食事の時間をもっと優雅にお過ごしいただけます。

◆ 龍井茶

DRAGON WELL

緑茶

新芽のみを春に摘んで作られる緑茶

Green tea made by picking only new shoots in the spring

◆ 白牡丹

WHITE PEONY

白茶

「花の香り」を感じるコクと甘さのあるお茶

Rich white tea with "flowery aroma"

◆ 水仙ウーロン茶

SHUI SHIEN OOLONG

青茶

すっきりとした渋みと余韻のある香りが特徴的

Blue tea with a clean astringent taste and lingering aroma.

◆ 東方美人

ORIENTAL BEAUTY

青茶

上品な香りと柔らかい甘さで紅茶を思わせる味わい

Blue tea that tastes like black tea with an elegant aroma and sweetness

◆ 零南プーアル茶

LONGJING

黒茶

脂肪吸収を抑え、アンチエイジングにも効果的

Fermented tea reduces fat absorption and is effective for anti-aging

※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.