

Chef's Recommendations

料理長おすすめ特選メニュー

コラーゲン・蟹肉入り寒大根とろみスープ ¥2,783
Radish Soup with Crab Meat

季節野菜とシーフードの柚子風味自家製 XO 醬炒め ¥3,388
Wok-fried Seafood and Vegetables with Homemade XO Soy Yuzu Flavor

黒毛和牛サーロインステーキトリュフソース ¥5,808
Kuroge wagyu sirloin steak with truffle sauce

大海老のお祝い紅白仕立て ¥3,267
Shrimp with chili sauce and mayonnaise sauce

広島牡蠣の蒸し物または味噌煮込み ¥2,904
Steamed Hiroshima oysters or stewed with miso

トロトロ豚の角煮 ¥2,783
Slowly simmered pork cubes

五目ビーフン ¥1,694
Gomoku rice noodles

桃李特製デザートのお盛り合わせ 1名様分 ¥1,452
Assorted desserts specially prepared by Tao-Li per person

※ 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.

image (イメージ)

彩

Irodori Course

お一人様 ¥7,018 (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

蒸し大根と蟹肉入りとろみスープ
Steamed Daikon with Crab Meat and Thickened Soup

季節野菜とシーフードの藻塩柚子風味炒め
Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Sea Salt and Yuzu Flavor

大海老のチリソースとマヨネーズ和え
Chili Prawns with Chili Sauce and Mayonnaise

トロトロ豚の角煮
Stewed Pork Kakuni

大葉入り鮭チャーハン
Fried rice with shiso leaves and salmon

桃李特製デザートのお盛り合わせ
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



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.



image (イメージ)

桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

蒸し大根・干し貝柱・コラーゲン入り とろみスープ

Steamed Daikon and dried scallops Soup

季節野菜とシーフードの藻塩柚子風味炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Yuzu flavored sea salt

北京ダックのクレープ巻きと 大海老のレモンマヨネーズ和え

Peking duck and prawns with lemon mayonnaise

黒毛和牛バラ肉の柔らか煮込み

Stewed Kuroge Wagyu beef belly

五目ビーフン

Gomoku rice 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 ¥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XO醬柚子風味炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Homemade Yuzu Flavored XO Sauce

料理長の逸品

Chef's recommendation

北京ダックのクレープ包みと大海老のレモンマヨネーズ和え

Peking duck and prawns with lemon mayonnaise

黒毛和牛ロースステーキトリュフソース

Wagyu sirloin steak with truffle sauce

あっさり葱そば

Lightly seasoned green onion soba noodles

桃李特製デザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special 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醬柚子風味炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with Homemade Yuzu Flavored XO Sauce

料理長の逸品

Chef's recommendation

瀬戸内牡蠣と鯛の蒸し物 オリジナルフィッシュソース

Steamed Setouchi oysters and sea bream with original Fish Sauce

黒毛和牛フィレスステーキトリュフソース

Wagyu Beef Fillet Steak with Truffle Sauce

福建風餡かけチャーハン

Fried rice with Fujian-style Starch sauce

桃李特製フルーツとデザート of 盛り合わせ

Assorted Tao Li's special dessert with fruits

※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.

単品メニュー

前菜

Appetizers

3種冷菜の盛り合わせ 3 cold appetizers	三色併盆	¥3,630
くらげの冷菜 Cold jellyfish	冷海蜇皮	¥3,267
蒸し鶏の冷菜をお好みのソースで (生姜 / ごまだれ) Steamed chicken with ginger sauce or sesame sauce	白切肥鶏 棒棒鶏絲	¥2,057
ピータン Preserved duck's egg	松花皮蛋	¥1,452
海の幸サラダ 自家製ドレッシング Special seafood salad with hotel made dressing	海鮮沙律	¥2,662

スープ

Soup

干貝柱入りとろみスープ Dried scallop and egg soup	西湖瑤柱羹	¥1,694
スーラータン Hot and sour soup	酸辣湯	¥1,452
野菜と玉子のスープ Vegetable and egg soup	青菜蛋花湯	¥1,089
コーンポタージュ Corn potage soup	鶏茸粟米湯	¥1,089

鮑料理

Abalone

アワビのオイスターソース煮 Braised abalone in oyster sauce	蠔油鮑魚片	¥6,776
アワビのクリーム煮 Braised abalone in cream sauce	奶油鮑魚片	¥6,776
アワビと黄ニラの細切り炒め Braised abalone and yellow leek saute	韭黃鮑魚絲	¥6,776

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.

海鮮料理

Seafood

ロブスターをお好みの味で Lobster (▼Choose your flavor)	鮮龍蝦	一匹 ¥7,744 (4~6カット) A whole (4~6 cut)
		半身 ¥3,993 (2~3カット) Half (2or3 cut)

■ XO 醬 X.Osauce saute	■ 葱・生姜 Ginger and leek saute
■ バター風味 Butter flavor	■ チリソース Chilli sauce

大海老と季節野菜のあっさり炒め Giant prawn and seasonal vegetable simple saute	時菜炒蝦球	¥3,267
大海老のチリソース炒め Giant prawn with chilli sauce	乾焼蝦球	¥3,267
大海老のマヨネーズ和え Giant prawn with mayonnaise sauce	沙律蝦球	¥3,267
季節野菜とシーフードの自家製 XO 醬炒め Seafood and seasonal vegetable saute with X.O sauce	XO 醬双鮮	¥3,388
真鯛の唐揚げ甘酢かけ Fried sea bream with sweet and sourthick sauce	糖醋魚塊	¥2,783
甲イカと季節野菜のあっさり炒め Cuttlefish and seasonal vegetable simply saute	時菜炒魷片	¥3,146
八宝菜 (五目炒め) Chop-suey	炒上雜碎	¥2,783

豆腐・野菜料理

Beancurd/Vegetable

麻婆豆腐の土鍋煮込み Braised tofu and minced meat in chilli sauce	麻婆辣豆腐	¥2,057
季節野菜のあっさり炒め Seasonal vegetable simply saute	清炒鮮時蔬	¥2,420

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.

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.

-鴨・鶏肉料理-

Duck/Chicken

北京ダックのクレープ巻き Peking duck	片掛爐鴨 1枚 ¥1,452 1 piece
鶏肉とカシューナッツの炒め Chicken and cashew nut saute	腰果鶏丁 ¥2,420
鶏肉の骨抜き唐揚げ Crispy fried boneless chicken	碎炸鶏球 ¥2,057

-牛肉料理-

Beef

黒毛和牛フィレ肉の黒胡椒煎り焼き Japanese beef fillet black pepper saute	黒椒煎和牛柳 ¥6,534
黒毛和牛ロースの煎り焼き オリジナルソース Japanese beef original sauce saute	桃李煎和牛柳 ¥5,566
牛肉の細切りとピーマンの炒め Thinly sliced beef and green pepper saute	青椒牛肉絲 ¥2,783

-豚肉料理-

Pork

自家製 特製酢豚 Sweet and sour pork	酥古老肉 ¥2,178
骨つきバラ肉の香り揚げ Crispy fried spareribs	椒塩排骨 ¥2,299

-点心-

Dim Sum

海老蒸し餃子 (2個) Steamed shrimp dumpling (2 pieces)	蒸鮮蝦餃 (2個〜) ¥726
シューマイ (2個) Steamd meat and seafood dumpling (2 pieces)	蒸蟹黄燒賣 (2個〜) ¥726
春捲 (2個) Fried spring roll (2 pieces)	炸三鮮春捲 (2個〜) ¥726
小籠包 (2個) Soup dumpling (2 pieces)	京式小籠飽 (2個〜) ¥726

※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.

-御飯・湯麺・炒麺料理-

Rice/Porridge/Noodles

五目餡かけ御飯 Rice with thick chop suey sauce	八珍燴飯 ¥2,057
五目炒飯 Fried rice (Gomoku)	八珍炒飯 ¥1,694
干貝柱入りおかゆ Rice porridge with dried scallop	干貝白粥 ¥1,694
五目餡かけ汁そば Noodles soup with chop suey	八珍湯麺 ¥2,178
葱細切り入り汁そば Noodles soup with green onion	葱油湯麺 ¥1,815
担々麺 細麺 Spicy noodles	辣担々麺 ¥1,815
五目餡かけ焼きそば Pan-fried noodles with thick chop suey sauce	八珍炒麺 ¥2,178

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。

-デザート-

Dessert

杏仁豆腐 Almond jelly with fruit cocktail	杏仁凍豆腐 ¥847
マンゴープリン Mango pudding	香芒凍布甸 ¥1,089
タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca	椰汁西米露 ¥847
バニラアイスクリーム Vanilla Icecream	香草冰淇淋 ¥847
シャーベット Sherbet	檸檬冰淇淋 ¥847

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.