

## 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  
Radish Soup with Crab Meat **¥2,783**

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

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

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

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

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

五目ビーフン  
Gomoku rice noodles **¥1,694**

桃李特製デザートの盛り合わせ  
Assorted desserts specially prepared by Tao-Li **1名様分 ¥1,452 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 of 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.