

## Chef's Recommendations

### 料理長おすすめ特選メニュー

- |   |                           |
|---|---------------------------|
| 桃李特製 桜鯛の中華風お刺身<br>Chinese-style cherry sea bream sashimi  | ¥3,025                    |
| 沖縄県産太もずくと蟹肉・フィッシュコラーゲン入りとろみスープ<br>Okinawa thick mozuku, crab meat soup                                    | ¥2,783                    |
| 春野菜とシーフードの自家製桜海老 XO 醬炒め<br>Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with homemade sakura shrimp XO sauce | ¥3,388                    |
| 黒毛和牛 A3 サーロインの煎り焼き 柚子おろしソース<br>Wagyu sirloin steak with yuzu grated sauce                                 | ¥5,808                    |
| 大海老の2色ソース仕立て -チリ&マンゴーマヨネーズ-<br>Prawns with chilli sauce and mango flavored mayonnaise                     | ¥3,267                    |
| 鶏もも肉の紀州梅肉蒸し<br>Steamed chicken things with plum paste   | ¥2,178                    |
| 桜海老と大葉のチャーハン<br>Fried rice with sakura shrimps and shiso leaves   | ¥1,694                    |
| 桃李特製デザート盛り合わせ<br>Assorted desserts specially prepared by Tao-Li   | 1名様分 ¥1,452<br>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.

## 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

干し貝柱と太もずく入りとろみスープ 紅花の香り  
Okinawa thick mozuku and crab soup with safflower aroma

春野菜とシーフードの炒め 藻塩のあっさり仕立て  
Stir-fried vegetables and seafood with seaweed salt

大海老のチリソースとマンゴーマヨネーズ和え  
Prawns with chilli sauce and mango flavored mayonnaise

豚スペアークリブのブラックビーンズ煮込み  
Braised pork spare ribs with Black beans sauce

桜海老と大葉のチャーハン  
Fried rice with sakura shrimps and shiso leaves

桃李特製デザート盛り合わせ  
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)



Chef's Recommendations

料理長おすすめ季節のコース



## 春のお祝いコース

Spring Celebration Course

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

### 桃李特製 春の前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

### 沖縄県産太もずくと蟹肉・フィッシュコラーゲン入りスープ

Okinawa thick mozuku, crab meat soup

### 春野菜と甲イカ・カサゴの自家製桜海老XO醬強火炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with homemade sakura shrimp XO sauce

### 大海老のお祝い紅白ソース仕立て

— チリソース&マンゴーマヨネーズ —

Prawns with chilli sauce and mango flavored mayonnaise

### 黒毛和牛A3サーロインステーキ

柚子おろしソース 温野菜添え

Kuroge Wagyu sirloin steak with yuzu grated sauce

### 桜海老香る葱そば

Soup noodles with leek and sakura shrimps

### 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

### 春野菜とシーフードの自家製桜海老XO醬炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with homemade sakura shrimp XO sauce

### 料理長の逸品

Chef's recommendations

### 北京ダックのクレープ巻きと大海老のマンゴーマヨネーズ

Peking duck and prawns with mango flavored mayonnaise

### 黒毛和牛A3サーロインステーキ 柚子おろしソース

Wagyu sirloin steak with yuzu grated sauce

### 桜海老香る葱そば

Soup noodles with leek and sakura shrimps

### 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



### 桃李特製前菜の盛り合わせ

Assorted Tao Li's special appetizers

### 春野菜とシーフードの自家製桜海老XO醬炒め

Wok-fried Seafood and Seasonal Vegetables with homemade sakura shrimp XO sauce

### 料理長の逸品

Chef's recommendations

### 北京ダックのクレープ巻きと蟹爪の揚げ物

Peking duck in crape and fried crab claws

### 黒毛和牛A3フィレステーキ 柚子おろしソース

Wagyu filet steak with yuzu grated sauce

### 桜海老と大葉のスープチャーハン

Soup fried rice with sakura shrimps and shiso leaves

### 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	乾燒蝦球	¥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

## -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.

※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.