

中国料理
桃李 オーダーbuffet

Tao-Li Order Buffet

For 90min. only / Please order within the first 1 hour

90分制

L.O. 30分前

大人 ¥6,776

adult

小学生 ¥3,388

schoolchild

幼児 (4~6才) ¥1,210

Infant (4 - 6 years old)

※各種割引対象外

■ おすすめ3品 ■ 本日の前菜盛合せ / シーフードのバジル炒め / 本日の蒸し点心2種
Today's assorted appetizer / Stir-fried seafood with basil / 2 dim sum

オーダーバイキング限定オプション

北京ダック1枚 ¥500 (通常料金 ¥1,331)

前菜・スープ

- 1 広東式チャーシュー
Cantonese-style fried pork
- 2 蒸し鶏の葱ソース
Steamed chicken with leek sauce
- 3 クラゲの冷菜
Sliced jellyfish
- 4 ピータン
Preserved duck's egg
- 5 コーンスープ
Corn soup
- 6 スーラータン
Spicy and sour soup
- 7 野菜と玉子のスープ
Vegetable and egg soup

海老・海鮮料理

- 8 プリプリ海老のチリソース
Shrimp saute with chilisaue
- 9 プリプリ海老のフルーツマヨネーズ
Shrimp saute with fruit mayonnaise
- 10 ふわふわ卵と海老の炒め
Shrimp and egg saute
- 11 紋甲イカの湯引き オリジナルソース
Boiled cuttlefish with Tao-Li special sauce
- 12 シーフードと季節野菜の炒め
Seasonal vegetables and seafood saute
- 13 白身魚の甘酢餡かけ
Fried fish with sweet and sour sauce

鴨・牛・豚・鶏料理

- 14 牛肉と季節野菜の黒胡椒炒め
Wok-fried beef and seasonal vegetables with black pepper
- 15 牛肉とニンニクの茎炒め
Stir-fried beef and garlic stems
- 16 牛肉とピーマンの細切り炒め
Stir-fried shredded beef and green bell peppers
- 17 牛肉のオイスターソース炒め
Stir-fried beef with oyster sauce
- 18 キクラゲと豚肉入り卵炒め
Fried pork with kigurage mushroom and egg
- 19 酢豚
Sweet and sour pork
- 20 ザーサイ豚肉炒め
Stir-fried pork and Chinese pickles
- 21 若鶏の唐揚げ
Deep-fried chicken
- 22 若鶏のピリ辛カシューナッツ炒め
Spicy fried young chicken with cashew nuts
- 23 若鶏の唐揚げピリ辛ソース
Deep-fried young chicken with spicy sauce

野菜・豆腐料理

- 24 麻婆豆腐
Braised tofu and minced meat
- 25 山椒の効いた麻婆豆腐
Szechuan style braised tofu and minced meat
- 26 青菜のあっさり炒め
Stir-fried green vegetables
- 27 トマトと卵の炒め
Stir-fried tomato and egg
- 28 青菜のクリーム煮
Creamed green vegetables
- 29 フライドポテト
Fried potatoes

点心

- 30 広東焼売
Cantonese dumpling
- 31 ニラ入り水晶餃子
Leek dumpling
- 32 海老入り蒸し餃子
Steamed shrimp dumpling
- 33 小籠包
Soup dumpling
- 34 花咲焼売
Hanasaki dumpling
- 35 春巻き
Spring roll

麺・飯

- 36 葱そば
Green onion noodle
- 37 坦々麺
Spicy noodle
- 38 五目炒飯
Fried rice
- 39 飛子入り炒飯
Fried rice with flying fish and egg
- 40 五目お粥
Chinese porridge (Gomoku)
- 41 中華ちまき
Chinese rice cake with bamboo leaf

デザート

- 42 ココナッツ団子
Coconut dumplings
- 43 エッグタルト
Egg tart
- 44 胡麻揚げ団子
Sesame fried dumplings
- 45 レモンシャーベット
Lemon sherbet
- 46 バニラアイスクリーム
Vanilla ice cream
- 47 マンゴープリン
Mango pudding
- 48 杏仁豆腐
Almond jelly
- 49 ココナッツミルク
Coconut milk