

桃李

Toh-Lee

シェフお薦め 最高峰メニュー

※コース「百花繚乱」対象外メニューです。
※仕入れの都合により提供ができない場合もございます。



国産伊勢海老と彩り野菜の
湯浅醤油の塩麴を使用した
にんにく風味のあっさり炒め
塩麴大蒜味炒龍蝦

*Stir fried Japanese spiny lobster
in garlic flavor sauce*

一尾 各¥13,000



国産伊勢海老の
にんにく葱ソース蒸し
湯浅醤油ゆずポン酢ソース添え
蒜茸蒸龍蝦

*Japanese spiny lobster
steamed with garlic and
served with citron sauce*



宮城県気仙沼産ふかひれ姿の醤油土鍋煮込み
紅焼大排翅/Braised domestic shark's fin 250g

250 g ¥30,000



大阪産「なにわ黒牛」ロース肉と彩り野菜の炒め
(オイスターソースor黒胡椒ソース)

西冷牛/Stir fried Wagyu "Naniwa Kuroushi"
in oyster sauce or black pepper sauce

60 g (1人前) ¥8,500



120 g (2人前) ¥16,800

上記の料金にはサービス料および税金が含まれています。
This price includes service charge and tax

(※写真はイメージです)



前菜
冷盆類
Cold Dishes

1. 桃李彩り冷菜盛合せ 桃李拼盆 / <i>Toh-lee style assorted cold appetizer</i>		¥6,400	¥9,400
2. 彩り冷菜3種盛合せ 三色拼盆 / <i>Assorted cold appetizer</i>		¥4,700	¥6,800
3. 冷製蒸し鶏の葱ソースがけ 白切油鶏 / <i>Cold sliced chicken</i>		¥3,000	¥4,300
4. 冷製蒸し鶏の細切り 胡麻風味ソースがけ 棒棒童鶏 / <i>Shredded chicken with special sauce</i>		¥3,000	¥4,300
5. 黒豚のチャーシュー 明爐叉焼 / <i>Chinese barbecued pork</i>		¥3,000	¥4,300
6. くらげの冷菜 涼拌海蜇 / <i>Cold jellyfish</i>		¥4,700	¥6,800
7. ピータン 松花皮蛋 / <i>Preserved eggs</i>		¥1,900	¥2,700
8. 薄切り黒豚バラ肉のガーリック風味ソース 白切肉片 / <i>Boiled sliced pork in garlic sauce</i>		¥3,000	¥4,300
9. 飯尾醸造の富士酢を使った野菜の唐辛子甘酢漬け 酸辣素菜 / <i>Hot and sour pickled vegetables</i>		¥1,700	¥2,500



1. 桃李彩り冷菜盛合せ



2. 彩り冷菜3種盛合せ
三色拼盆



3. 冷製蒸し鶏の葱ソースがけ
白切油鶏



4. 冷製蒸し鶏の細切り
胡麻風味ソースがけ
棒棒童鶏

上記の料金にはサービス料および税金が含まれています。
This price in includes service charge and tax

ふかひれ
魚翅類
Shark's Fin

スープ
燉品湯類
Soup

燕の巣
燕窩類
Bird's nest

点心
點心類
Dim-sum

小盆 ※2~3名様 中盆 ※4~5名様
Small Portion Medium Portion

10. 国産ふかひれの姿煮込み
紅焼大排翅 / Braised domestic shark's fin

60g ¥7,800
90g ¥12,000
200g ¥25,000
250g ¥30,000



11. かに肉入りふかひれスープ
蟹肉魚翅 / Shark's fin soup with crab meat

¥5,500 ¥8,200



12. 五目入りふかひれスープ
八珍魚翅 / Shark's fin soup with chop-suey

¥5,500 ¥8,200



10. 国産ふかひれの姿煮込み
紅焼大排翅

11. かに肉入りふかひれスープ 蟹肉魚翅
12. 五目入りふかひれスープ 八珍魚翅

13. 鮑と彩り野菜のあっさりスープ
素菜鮑片湯 / Vegetables and sliced abalone soup

¥3,500 ¥5,200



14. コーンスープ
粟米湯 / Corn soup

¥2,200 ¥3,200



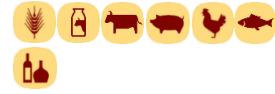
15. あっさり玉子スープ
青菜蛋花湯 / Vegetables and egg soup

¥2,200 ¥3,200



16. 燕の巣の澄ましスープ
高湯官燕 / Clear bird's nest soup

(1人前) ¥3,600



17. 木積の筍を使用した春巻き (2本)
脆皮炸春卷 / Spring rolls(2pcs)

¥600
追加(1本) ¥300
Additional (1pcs)



18. 五目の餅包み揚げ (2個)
玉香鹹水角 / Fried chop-suey dumplings(2pcs)

¥600
追加(1個) ¥300
Additional (1pcs)



19. 焼売 (2個)
蟹黄蒸焼売 / "Shu-mai" Steamed meat dumpling(2pcs)

¥600
追加(1個) ¥300
Additional (1pcs)



20. 海老の蒸し餃子 (2個)
筍尖蝦餃子 / Steamed shrimp dumpling(2pcs)

¥600
追加(1個) ¥300
Additional (1pcs)



21. 小龍包 (2個)
小龍包 / Steamed soup bun(2pcs)

¥700
追加(1個) ¥350
Additional (1pcs)



19. 焼売(シューマイ)
蟹黄蒸焼売

20. 海老の蒸し餃子
筍尖蝦餃子

21. 小龍包(ショロンポウ)
小龍包

上記の料金にはサービス料および税金が含まれています。
This price includes service charge and tax

あわび

鮑魚類
Abalone

かに

蟹類
Crab

海老 海の幸

蝦類・海鮮類
Seafood/Prawns

22. 鮑のクリーム煮込み

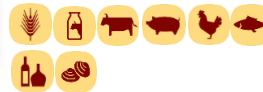
奶油扒鮑甫 / Braised abalone in cream sauce



¥6,400 ¥9,200

23. 鮑のオイスターソース煮込み

蠔油扒鮑甫 / Braised abalone in oyster sauce



¥6,400 ¥9,200

24. 蟹爪の揚げもの

百花釀蟹柑 / Deep-fried stuffed crab claw (1piece)



(1個) ¥1,500

25. 蟹爪の中国味噌煮

豉汁蟹柑 / Braised crab claw in black bean paste



(2本) ¥3,000

26. かにたま

炒香煎芙蓉蟹 / Chinese style omelet with crab meat



¥2,600 ¥3,900

27. 帆立貝柱の中国味噌炒め

豉汁炒帶子 / Stir-fried scallop in black bean paste



¥5,200 ¥7,300

28. 海老のマヨネーズソース炒め煮

生汁明蝦球 / Sautéed prawns in mayonnaise sauce



¥4,800 ¥6,900

29. 海老と彩り野菜の甘酢ソース炒め煮

糖醋明蝦球 / Fried prawns in sweet and sour sauce



¥4,800 ¥6,900

30. 海老のチリソース炒め煮

乾焼明蝦球 / Braised prawns in chili sauce



¥4,800 ¥6,900

31. 海の幸2種と彩り野菜のあっさり炒め

時菜炒双鮮 / Sautéed seafood and vegetables



¥4,800 ¥6,900

32. 海老のサクサク衣揚げ 甘酢を添えて

酥炸脆蝦仁 / Fried prawns with sweet and sour sauce



¥4,800 ¥6,900

33. 海老と彩り野菜のあっさり炒め

彩色炒蝦球 / Sautéed prawns and vegetables

(S・263kcal/M・438kcal)



¥4,800 ¥6,900



28. 海老のマヨネーズソース炒め煮
生汁明蝦球

29. 海老と彩り野菜の甘酢ソース炒め煮
糖醋明蝦球

31. 海の幸2種と野菜のあっさり炒め
時菜炒双鮮

牛肉

牛肉類
Beef

- | | | | |
|--|--|--------|---------|
| 34. 国産牛フィレ肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
蠔油牛柳 / <i>Sautéed fillet of beef in oyster sauce</i> | | ¥5,300 | ¥7,900 |
| 35. 国産牛フィレ肉と彩り野菜の黒胡椒ソース炒め
黒椒牛柳 / <i>Sautéed fillet of beef in black pepper</i> | | ¥5,300 | ¥7,900 |
| 36. 黒毛和牛ロース肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
蠔油西冷牛 / <i>Sautéed sirloin beef in oyster sauce</i>
※コース「百花繚乱」対象除外メニュー | | ¥7,200 | ¥10,800 |
| 37. 黒毛和牛ロース肉と彩り野菜の黒胡椒ソース炒め
黒椒西冷牛 / <i>Sautéed sirloin beef in black pepper</i>
※コース「百花繚乱」対象除外メニュー | | ¥7,200 | ¥10,800 |
| 38. 牛肉細切りの甘味噌炒め 薄餅包み
薄餅牛肉絲 / <i>Sautéed shredded beef in bean paste</i> | | ¥4,600 | ¥6,900 |
| 39. 牛肉と彩り野菜の細切り炒め
青椒牛肉絲 / <i>Sautéed shredded beef and green pappers</i> | | ¥4,600 | ¥6,900 |
| 40. 国産牛フィレ肉と彩り野菜の
「湯浅醤油 蔵匠 樽仕込み」を使用した甘辛ソース炒め
宮保牛柳 / <i>Sautéed fillet of beef in sweet and spicy sauce</i> | | ¥5,300 | ¥7,900 |



豚肉

猪肉類
Pork

- | | | | |
|--|---|--------|--------|
| 41. 海の幸入り五目野菜炒め煮
時菜上雜碎 / <i>Sautéed chop-suey with pork</i> | | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 42. 皮付き豚肉の角切り味噌煮込み
南乳炆扣肉 / <i>Braised pork in yellow bean paste</i> | | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 43. 酢豚
古老肉 / <i>Sweet and sour pork</i> | 
 | ¥3,200 | ¥4,800 |
| 44. 「湯浅醤油 蔵匠 樽仕込み」を使用した醤油甘酢酢豚
古老肉 / <i>Sweet and sour pork in soy sauce</i> | | ¥3,500 | ¥5,000 |

あひる 鶏肉

家禽類
Poultry/Chicken

- | | | | |
|--|--|--|--------|
| 45. 家鴨の皮料理北京風 (北京ダック)
金陵片皮鴨 / <i>Peking style crispy skin duck</i> (※Skin Only) | 
 | 1枚(1piece) ¥1,500
半羽8枚(Half) ¥9,000
1羽16枚(Whole) ¥18,000 | |
| 46. 骨抜き鶏の唐揚げ
脆炸子鶏球 / <i>Deep-fried chicken without bones</i> | | ¥2,000 | ¥3,000 |
| 47. 鶏肉サイの目切りカシューナッツ炒め
腰果炒鶏丁 / <i>Sautéed diced chicken and cashew nuts</i> | | ¥3,000 | ¥4,500 |
| 48. 鶏肉と彩り野菜の甘酢ソース炒め煮
糖醋明鶏肉 / <i>Sautéed chicken in sweet and sour sauce</i> | | ¥3,000 | ¥4,500 |

野菜

蔬菜類
Vegetables

49. 季節野菜の蟹肉入り卵白ソースあんかけ
蟹肉素菜 / Braised vegetables and crab meat



¥3,000 ¥4,500

50. 彩り五目野菜の土鍋煮込み
羅漢齋 / Braised mixed vegetables



¥2,800 ¥4,200

51. 彩り野菜のあっさり炒め
清炒時素菜 / Sautéed seasonal vegetables



¥2,600 ¥3,900

52. 茄子のピリ辛土鍋煮込み
魚香茄子 / Braised eggplants in chili sauce



¥2,800 ¥4,200



51. 彩り野菜のあっさり炒め
清炒時素菜



52. 茄子のピリ辛土鍋煮込み
魚香茄子



53. 蟹肉と豆腐の卵白煮込み
蟹肉扒豆腐 / Braised bean curd and crabmeat



¥3,200 ¥4,800

54. 揚げ豆腐と野菜の醤油煮込み
青菜豆腐 / Braised bean curd and vegetables



¥2,400 ¥3,600

55. 麻婆豆腐
麻婆滑豆腐 / Braised tofu in chili meat sauce



¥2,700 ¥3,900



53. 蟹肉と豆腐の卵白煮込み
蟹肉扒豆腐



55. 麻婆豆腐
麻婆滑豆腐

上記の料金にはサービス料および税金が含まれています。
This price includes service charge and tax

豆腐

豆腐類
Bean curd

御飯

飯類
Rice

56. かに肉とレタス入り炒飯
鮮蟹肉香苗 / Fried rice with crab meat and lettuce ¥1,700
57. 五目炒飯
什錦炒香苗 / Fried rice with chop-suey ¥1,650
58. 海の幸入り中華粥
海鮮粥 / Congee with seafood (Rice porridge) ¥2,200



57. 五目炒飯
腐什錦炒香苗



56. かに肉とレタス入り炒飯



60. チャーシューの細切りと
白髪葱和え入り汁そば
葱油叉焼湯麺

おそば

麺類
Noodles

59. 五目汁そば
八珍湯麺 / Soup noodles with chop-suey ¥1,950
60. チャーシューの細切りと白髪葱和え入り汁そば
葱油叉焼湯麺 / Soup noodles with barbecued pork ¥1,900
61. ^{タンタンメン}担々麺
担々湯麺 / Dondan noodles (Szechuan Sesame Hot Noodles) ¥1,900
62. ^{サンラータンメン}酸辣湯麺 (桃李風の辛味汁そば)
酸辣湯麺 / Szechwan (Toh-Lee style) spicy soup noodles ¥1,900
63. 五目あんかけ焼きそば
八珍炒麺 / Fried noodles with chop-suey ¥1,850
64. 海の幸と彩り野菜入りあんかけ焼きそば
海鮮炒麺 / Fried noodles with seafood ¥2,500



63. 五目あんかけ焼きそば
八珍炒麺

上記の料金にはサービス料および税金が含まれています。
This price includes service charge and tax

デザート

甜品類
Dessert

65. フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
鮮果凍豆腐 / *Almond jelly with fresh fruits*    ¥1,100
66. タピオカ入りメロンミルク
蜜瓜西米 / *Melon milk with tapioca*   ¥950
67. タピオカ入りココナッツミルク
椰汁西米 / *Coconut milk with tapioca*   ¥950
68. 桃李自慢のマンゴプリン
芒果凍布甸 / *Mango pudding*    ¥1,150
69. ライチのシャーベット
雪糕杯 / *Litchee Sherbet* ¥800
70. レモンシャーベット
檸檬冰糕 / *Lemon sherbet* ¥800
71. バニラアイスクリーム
香草雪糕 / *Vanilla Ice Cream*   ¥800
72. 胡麻団子 (2個)
豆沙芝麻球 / *Fried sesame balls filled with red bean paste*   ¥600
追加(1個) ¥300
Additional (1pcs)



68. 桃李自慢のマンゴプリン
芒果凍布甸



72. 胡麻団子
豆沙芝麻球



上記の料金にはサービス料および税金が含まれています。

This price in includes service charge and tax