

菜譜

前菜

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
桃李五種前菜盛合せ	桃李拼盆	¥4,900	¥7,100
蝦夷鮑の温菜 三種ソース <small>鮑丸ごと1ヶを使った贅沢な一品。</small>	温鮑魚	¥2,900 (1個)	
三種前菜盛合せ	参色拼盆	¥3,300	¥5,000
くらげの冷菜	涼拌海蜇	¥3,200	¥4,900
ピータンと胡瓜の甘酢漬け	皮蛋黄瓜	¥1,800	¥2,800
蒸し鶏の冷菜	白切油鶏	¥2,200	¥3,200
葱ソース 又は 胡麻ソースをお選び下さい。			
黄金豚の 自家製釜焼き叉焼 <small>黄金豚を水あめでコーティングした叉焼です。</small>	おすすめ 明爐叉焼	¥2,500	¥3,700



表示の料金は、消費税・サービス料が含まれます。
Service charge and tax are included.

湯類

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
鮑丸ごと使用した野菜のスープ	素菜鮑片湯	¥2,800	¥4,200
蟹肉入りコーンスープ	蟹肉粟米湯	¥1,500	¥2,200
野菜とキノコの卵スープ	蔬菜蛋花湯	¥1,500	¥2,200
四川風五目スープ <small>四川風激辛と酸っぱい味のスープです。</small>	宮廷酸辣湯	¥1,500	¥2,200

おすすめ コラーゲンたっぷりのふかひれの量を選べます

干し貝柱とふかひれスープ <small>醤油ベースで、干し貝柱の風味がたっぷり。</small>	干貝魚翅湯	10g … ¥1,700 (1人前)	
		30g … ¥3,500 (1人前)	
蟹肉とふかひれスープ <small>塩味のスープ。蟹肉とふかひれを贅沢にどうぞ。</small>	蟹肉魚翅湯	10g … ¥1,700 (1人前)	
		30g … ¥3,500 (1人前)	
蟹肉と燕の巣のスープ	蟹肉官燕羹	¥3,000	(1人前)

表示の料金は、消費税・サービス料が含まれます。
Service charge and tax are included.





ふかひれ、あわび類

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
【岩手県産】 干し鮑の姿煮 岩手県産の干し鮑を煮込みました。	蠔皇吉品鮑	¥9,500(1個)	
【気仙沼産】 ふかひれの姿煮 ふかひれ一枚使った贅沢な醤油煮込み。この機会に是非。	紅焼大排翅	¥3,500 (小)	¥6,500(大)
ふかひれと鮑の細切り炒め ふかひれと鮑の細切り、卵白をふんわりと炒めました。	鮑絲炒魚翅	¥5,400	¥8,200
鮑のクリーム煮 青野菜添え	奶油扒鮑片	¥4,800	¥7,100
鮑のオイスター煮	蠔油炆鮑片	¥4,800	¥7,100
まるごと蝦夷鮑のオイスター煮	蠔油蝦夷鮑	¥3,500(1個)	
鮑となまこの煮込み 青野菜添え 鮑となまこの贅沢な組み合わせ。醤油ベースの煮込み。	海參扒鮑片	¥4,900	¥7,300



ほたて、いか類

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
おおぶり帆立貝と海老の蟹肉あんかけ 帆立と海老、蟹肉たっぷりのあんがかかった上品なハーモニー。	蟹肉扒瑤柱	¥3,700	¥5,500
帆立貝と彩り野菜の XO 醬炒め	XO 醬瑤柱	¥3,600	¥5,400
紋甲烏賊の炒め 四川風 烏賊を甘辛く炒めた癖になる一品。	宮保辣魷魚	¥2,300	¥3,300
紋甲烏賊の唐揚げガーリック風味 ビールに相性抜群の一品。	椒塩炸魷魚	¥2,300	¥3,300

蟹、海老類



おすすめ お好みの調理法でご用意

チリソース煮 / 中国味噌炒め / 葱生姜蒸し シーフードソース
の中からお好みの調理法をお選び下さい。

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
ずわい蟹	北海蟹	¥3,900	¥6,000
たらば蟹	皇帝蟹	¥4,400	¥6,400
		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
海老のフリット 中国風 <small>新潟名物の「藻塩」と共にお召し上がり下さい。</small>	酥炸脆蝦仁	¥2,400	¥3,400
ずわい蟹のかにたま <small>ずわい蟹たっぷりのかに玉に、あっさりしたあんがかかっています。</small>	香煎芙蓉蟹	¥2,200	¥3,200
蟹爪の揚げ物	百花釀蟹手	¥1,800	(2本)
大海老のチリソース煮	乾焼明蝦球	¥3,500	¥5,300
大海老の XO 醬炒め <small>スパイシーな味付けにしたスタッフお勧めの一品。海老の食感が最高です。</small>	XO 醬蝦球	¥3,700	¥5,500
大海老と青野菜の炒め <small>ぷりぷりの海老と野菜が入った塩味の炒め料理です。</small>	碧緑炒蝦球	¥3,500	¥5,300
大海老のマヨネーズソース炒め	生汁明蝦球	¥3,500	¥5,300



牛肉類

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
黒毛和牛サーロインのオイスター炒め	蠔油西冷牛	¥4,900	¥7,400
黒毛和牛サーロインの黒胡椒風味炒め	黒椒西冷牛	¥4,900	¥7,400
牛肉の中国味噌炒め クレープ包み <small>牛肉の細切りときゅうり、葱を中国クレープでお楽しみいただける一品。</small>	金醬牛肉絲	¥3,200	¥4,900
牛肉とピーマンの細切り炒め	青椒牛肉絲	¥3,200	¥4,900
牛肉と彩り野菜の炒め	碧綠炒牛肉	¥3,500	¥5,300
にいがた和牛をお好みの調理法で… <small>新潟ならではの牛肉と桃李ならではの調理法でお楽しみ下さい。</small>	こだわり (3~4名様用) 200g		¥7,500

- 下記よりお選び下さい
- 特製赤ワインソース
 - オイスターソース炒め
 - 中国味噌炒め

- 葡萄汁和牛
- 蠔油炒和牛
- 豉汁炒和牛



豚肉類

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
【新潟県岩船産】黄金豚の「酢豚風」 <small>赤(赤ワイン風味)・黒(黒酢風味)からお選び下さい。</small>	こだわり 生炒古老肉	¥2,500	¥3,800
スペアリブの唐揚げ紹興酒風味 <small>ダイナミックにスペアリブを揚げました。ビールのおつまみにどうぞ。</small>	椒塩炸排骨	¥2,200	¥3,200
豚肉とザーサイ、もやしの炒め	榨菜炒肉絲	¥2,200	¥3,200
鹿児島県産黒豚の上海風煮込み 青野菜添え	青菜炆扣肉	¥2,700	¥4,100
八宝菜	時蔬上雜碎	¥3,000	¥4,500



表記の料金は、消費税・サービス料が含まれます。
Service charge and tax are included.



野菜、豆腐類

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
レタスの炒め蟹肉あんかけ	蟹肉扒生菜	¥2,500	¥3,800
彩り野菜のあっさり炒め	清炒時素菜	¥1,800	¥2,800
蟹肉と豆腐の煮込み	蟹肉扒豆腐	¥2,200	¥3,200
揚げ豆腐と青菜の煮込み	青菜燴豆腐	¥1,800	¥2,800
麻婆豆腐 土鍋仕立て 熱々の土鍋でお持ちします。弾ける音で食欲をそそります。	麻婆滑豆腐	¥1,800	¥2,800
麻婆茄子 麻婆の辛味と茄子の甘みがマッチした定番メニュー。	魚香炆茄子	¥1,800	¥2,800



鴨肉、鶏肉類

		小盆 (2~3名様用)	中盆 (4~5名様用)
釜焼き北京ダック	広東片皮鴨	¥12,000	(1羽)
		¥6,000	(1/2羽)
うずら肉のレタス包み うずら肉と、紅生姜と味噌でトッピングした一品。レタスの相性が絶妙。	菜片安仁崧	¥2,900	¥4,400
鶏肉の唐揚げ 辛味ソース 生野菜添え	冲油淋軟鶏	¥2,200	¥3,200
			一味違う鶏の唐揚げ。葱がたっぷりの辛酸っぱいソースでどうぞ。
鶏肉とカシューナッツの炒め	腰果炒鶏丁	¥2,200	¥3,200
若鶏の唐揚げ 桃李風	桃李炸子鶏	¥2,200	¥3,200



表記の料金は、消費税・サービス料が含まれます。
Service charge and tax are included.



点心

おすすめ 熱々の飲茶をどうぞご賞味下さい

春 卷

脆皮春捲

¥550

(3 本)

小龍包

中から肉汁がジュワ〜と流れ出てくる人気の点心。

小龍包

¥550

(3 個)

海老焼売

桃李人気 No.1 です。

蟹皇焼売

¥550

(3 個)

香港風海老蒸し餃子

香港で最もポピュラーな点心です。

筍尖蝦餃

¥550

(3 個)

蕈入り焼き餃子

ホウレン草で色付けした緑色の人気の餃子です。

蕈菜餃

¥550

(3 個)

ふかひれ入り蒸し餃子

魚翅餃

¥550

(3 個)

花卷

チリソースなど、他の料理と一緒に食べるのがおすすめ！

花捲

¥200

(1 個)



麺、飯類

(1名様用)

海鮮汁そば たっぷりの海鮮が入った、あっさり塩味です。	海鮮湯麺	¥2,200
四川風辛味汁そば 酸味と辛味が絶妙に調和した、人気の汁そばです。	酸辣湯麺	¥1,500
坦々麺 ほどよい辛さの汁そばに、挽肉、青野菜が添えられた一品。	坦々湯麺	¥1,500
葱と叉焼の細切り汁そば 葱と黄金豚のチャーシューをのせたあっさり醤油味のスープ。	葱油湯麺	¥1,300
広東風あんかけ焼きそば 8種の食材がふんだんに使用された一品。	八珍炒麺	¥1,500
海鮮入り醤油焼きそば 中国醤油を使ったスタンダードの海鮮入り焼きそば。	豉油炒麺	¥1,500
蟹肉とレタスのチャーハン	蟹肉炒飯	¥1,700
釜焼チャーシューと海老入りチャーハン 黄金豚を使用。お子様にも人気です。	什錦炒飯	¥1,500
ピータンと干し貝柱の香港粥 干し貝柱とピータンの入った白粥。2〜3名様どうぞ。	皮蛋干貝粥	¥1,500



表記の料金は、消費税・サービス料が含まれます。
Service charge and tax are included.

甜品



杏仁豆腐

定番デザート。さっぱりと食後に最適。

杏仁豆腐 ￥ 750

マンゴープリン

人気No.1 デザート。マンゴーの果肉とプリンの相性抜群です。

香忙布甸 ￥ 750

タピオカココナッツミルク

椰汁西米 ￥ 750

ライチシャーベット

荔枝雪糕 ￥ 400

香港風冷やし豆しるこ

おすすめ

スタッフおすすめのデザート。たくさんの豆が入った新感覚デザート。

(小豆、赤インゲン豆、白インゲン豆、緑豆、ひよこ豆、はと麦、里芋、タピオカ入り)

星州渣々 ￥ 750

デザート3種盛合せ

杏仁豆腐、マンゴープリン、タピオカココナッツミルク、ライチシャーベット、香港風豆しるこから1品お選び下さい。

(お好きなデザート1品、揚げ胡麻団子、バニラアイスの盛合せ)

美味甜品 ￥1,300

揚げ胡麻団子

芝麻球 ￥1,600 (8個)

