

広東
料理

桃里(タオ・リー)

Tao Li

夜景

地元美食家の間でも有名な、伝統と創作を兼ね合わせた格調高い広東料理レストラン、定評ある点心の数々をお召し上がりください。

所在地	2/F., New World Millennium Hong Kong Hotel, 72 Mody Road, Tsimshatsui East, KLN
交通手段	地下鉄・尖沙咀東駅 P1 出口より徒歩約 5 分
電話番号	2313-4225
営業時間	月～土 12:00～15:00 (LO 14:30)、18:00～23:00(LO 22:30) 日・祝 10:00～15:00 (LO 14:30)、18:00～23:00(LO 22:30)
定休日	無休
眺望	あり ★香港島方面のハーバービュー
日本語メニュー	なし
予算の目安 (おひとり様)	ランチ :HK\$280～ ディナー:HK\$550～
服装	カジュアル
個室	あり



特選アワビのオイスターソース煮



桃里特選点心

優待情報

- ① JCB スペシャル・セット・メニューをご用意。
- ② アラカルトメニューご注文の場合、ご利用代金より 15%引き。

※おひとり様から利用可。
※※料金にはお飲み物代、サービス料(10%)及びおつまみ代が含まれておりません。
※メニュー内容は予告なく変更されることあり。
※他の優待との併用不可。

JCB Special Lunch Menu

JCB スペシャル・ランチ・セットメニュー

精美點心五款 (蝦餃, 燒賣, 春卷, 鮮蝦腸粉, 焗叉燒餐包) 花膠蟹肉灌湯餃 桂花蜜黑毛豬叉燒拼海蜇 清炒菜遠 蠔汁琵琶豆腐 豉油皇銀芽炒麵 凍香芒布甸 中國茗茶	桃里特選點心の盛り合わせ (エビ蒸し餃子、シュウマイ、春卷、 エビ入り蒸しライスロール、チャーシューパン) 魚の浮き袋とカニ肉入り餃子のスープ蒸し キンモクサイ蜜漬け黒豚チャーシュー クラゲ添え 季節野菜の炒め物 えびのすり身と豆腐焼オイスターソースかけ もやし焼そば 香港醤油風味 特製マンゴープリン 中国茶
--	--

おひとり様 **HK\$280**

JCB Special Dinner Menu

JCB スペシャル・ディナー・セットメニュー

桃里四小碟 (脆皮燒肉、黒豚肉叉燒、 素春卷、葱油海蜇) 紅燒花膠海皇羹羹 西蘭花炒蝦仁 北菇鮮鮑脯 焗釀鮮響螺 揚州炒絲苗 凍香芒布甸 中國茗茶	桃里特選前菜の盛り合わせ (サクサク焼き豚、キンモクサイ蜜漬け黒豚チャーシュー、 野菜入り春卷、クラゲのオニオンオイル和え) 魚の浮き袋入り海鮮スープ エビのブロッコリー炒め スライスアワビのシイタケ煮 巻貝のオープン焼 五目チャーハン 特製マンゴープリン 中国茶
--	---

おひとり様 **HK\$550**

※JCB スペシャル・セット・メニューは**おひとり様**からご注文可。
※料金にはお飲み物代、サービス料(10%)及びおつまみ代が含まれておりません。
※メニュー内容は予告なく変更されることあり。
※他の優待との併用不可。

優待期間:2020年1月1日~2020年12月31日

レストラン所在地:2/F, New World Millennium Hong Kong Hotel, Tsimshatsui East, KLN

TEL:2313-4225



ご予約・お問い合わせはJCBプラザ ラウンジ・香港までどうぞ。電話:2366-7211

JCBプラザ ラウンジ・香港:6/F, Chung Fung Commercial Building, 12 Canton Rd., Tsimshatsui, KLN