

# 北京烤鸭

## PEKIN DUCK パキンダック

当店では自家特製の石釜で、一羽一羽丁寧に焼き上げたダックをご提供いたします。ダックはパリパリの皮と肉付きの部分の二味、それぞれの味わいをお楽しみ下さい。  
一羽御注文いただきますと厨师がお客様卓でカット致します。

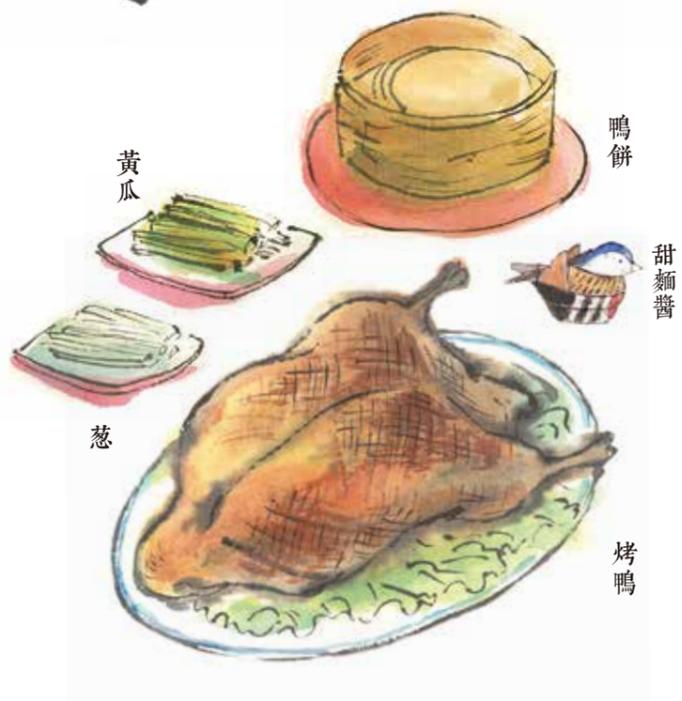


北京烤鸭	北京ダック	1/2羽	4800
	Beijing Duck	1羽	8800

北京烤鸭 一鴨三吃	北京ダックセット	9800
	Beijing Duck Set (3~4名様)	

烤鸭 / 鸭架汤 / 鸭架料理  
ダック一羽 / ダックスープ / ダック料理  
One Whole Duck / Duck Soup / Duck Cuisine

烤鸭追加具	餅追加 / 葱 / きゅうり / みそ Additional Crepe / Leek / Cucumber / Sauce
-------	---



このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.



# 窯烤肉 窯で肉を焼く Roasted Meat

肉を中国酒、ハーブ、香辛料など下味をつけて自家窯で焼き上げます。火で焼くというよりも高温の熱でじっくり焼き上げるので、中はジューシー表面はパリパリに仕上がります。

〈お土産も承ります〉焼き上げにお時間をいただきますので お早めにお声がけください。

香腸	自家製 腸詰め	Roasted home made Chinese sausage	1200
猪肉	自家製 干し肉スモーク	Smoked home made dried pork	1800
蜜汁叉焼	広東蜜漬けチャーシュー	Roasted honey pork	1800
黒椒排骨	豚スペアリブ黒胡椒焼き	Roasted pork rib w/ black pepper	3600
焼羊排	羊スペアリブ香草イスラム焼き	Roasted herbal mutton chop	3600
蜜汁焼鳳肝	鶏レバー蜜漬け焼き	Roasted honey chicken liver	1200
香酥雞	丸鶏パリパリ焼き	Roasted crispy whole chicken	一羽 2400
冰焼三層肉	豚三枚肉パリパリロースト	Roasted crispy pork	1800

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
 Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 魚翅 ぶかひれ Shark fin

中国では「不老不死の効力あり」と古来より珍重されてきました。美肌に効果が高いコラーゲンを豊富に含むフカヒレは、唐の宮廷で栄華を極めた楊貴妃の美貌にも一役かっていたのかもしれない。

## 排翅 ぶかひれ姿

- 紅焼排翅 ふかひれ姿の醤油煮  
Braised whole shark-fin in soy sauce
- 山薬排翅 ふかひれ姿煮山芋すり流し  
Braised whole shark-fin w/ pureed yam
- 蟹皇排翅 ふかひれ蟹味噌煮込み  
Stewed shark-fin & crab brown meat

ふかひれの種類をお選びください

- 吉切鮫 100g 8000~
- 毛鹿鮫 100g 9000~
- 青鮫 100g 10000~

サイズは係の者にお尋ねください

## 散翅 ほぐしふかひれ

- 魚翅芙蓉蛋 ふかひれあんかけ茶碗蒸し 2000  
Shark-fin thick sauce on Japanese egg custard
- 酸白菜魚翅 ふかひれと白菜漬け煮込み 2800  
Stewed shark-fin & pickled Chinese cabbage



## 湯 ふかひれスープ

- 蟹肉魚翅羹  
ふかひれ蟹肉スープ 小碗 2000  
Shark-fin & crab meat thick soup
- 什錦魚翅羹  
ふかひれ五目スープ 小碗 1800  
Shark-fin & mixed ingredient soup
- 酸辣魚翅羹  
ふかひれサンラータン 小碗 1800  
Hot & sour shark-fin soup

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 前菜小菜 Appetizer



酒袋(乳酒木筒)  
大樽では酒を皮むき  
くった袋に入れてお  
いた。其のルーツはモン  
ゴル牧師が香み乳酒  
を入れた袋から作ら  
れたものである。

## 中國的小吃 SMALL DISH 各 480

醬蘿卜  
北京の大根漬け  
Beijing-style pickled radish

拍黃瓜  
たたき胡瓜  
Chopped cucumber w/ black vinegar

麻辣木耳  
きくらげ麻辣あえ  
Hot & spicy black fungus

青菜干絲  
青菜干豆腐和え  
Greens & dried tofu

拌土豆絲  
じゃが芋シャキシャキ  
Potato salad w/ Sichuan pepper

花魷芹菜  
いかセロリ和え  
Marinated squid & celery

葱豆腐  
葱豆腐  
Chilled tofu & scallion

番茄沙律  
トマト葱だれ  
Tomato w/ leek dressing

## 前菜 APPETIZER

什錦拼盤	前菜の盛り合わせ Appetizer platter	1200
滑生魚	梅梅カルパッチョ Meimei's Chinese carpaccio	1200
雙味生魚	旬の魚の二種盛り葱梅ダレと麻辣ダレ 2 kinds of seasonal fish	1980
醉蝦	酔っぱらい海老 Marinated shrimp w/ Chinese rice wine	980
海蜇頭	くらげ野菜あえ Jellyfish & vegetable	980
涼制牛腱	牛スネ醤油煮の冷製 Braised beef shank meat in soy sauce	980
蒜泥白肉	豚バラ四川ニンニク醤油だれ Boiled pork belly w/ Sichuan garlic soy sauce	980
紅酒雞肝	鶏レバーの赤ワイン煮 Stewed chicken liver w/ red wine	980
香辣金錢肚	ハチノス葱辛味あえ Spicy reticulum tripe	880
口水雞	四川よだれ鶏 Steamed chicken w/ hot sauce	880
白切雞	蒸し鶏ネギ生姜だれ Steamed chicken w/ ginger sauce	780
棒棒雞	蒸し鶏胡麻だれ Steamed chicken w/ sesame sauce	780
香菜雞	蒸し鶏パクチーあえ Steamed chicken w/ coriander sauce	880
皮蛋豆腐	ピータン豆腐 Tofu w/ century egg	780

## 沙律 SALAD

胡桃綠菜沙律	くるみグリーンサラダレモン腐乳 Green salad w/ lemon & fermented Tofu sauce	1000
白菜沙律	白菜と大根の白いサラダ Napa cabbage & Daikon radish salad	1000
老虎菜	パクチー唐辛子サラダ Coriander & chili salad	1000

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 海鮮 Seafood

季節ごとの美味しい魚介を舞鶴港、五島列島から仕入れて調理いたします。本日のお料理は別紙にてご案内しております。

## 魚料理 FRESH FISH 1800~

お好みの味付けで調理いたします  
本日の仕入れ魚はスタッフよりご案内いたします



01. 水煮魚  
四川の辛いスープ煮  
Sichuan style chili oil stew

04. 清蒸魚  
葱しょう油せいろ蒸し  
Steamed in bamboo steamer  
W/ scallion oil

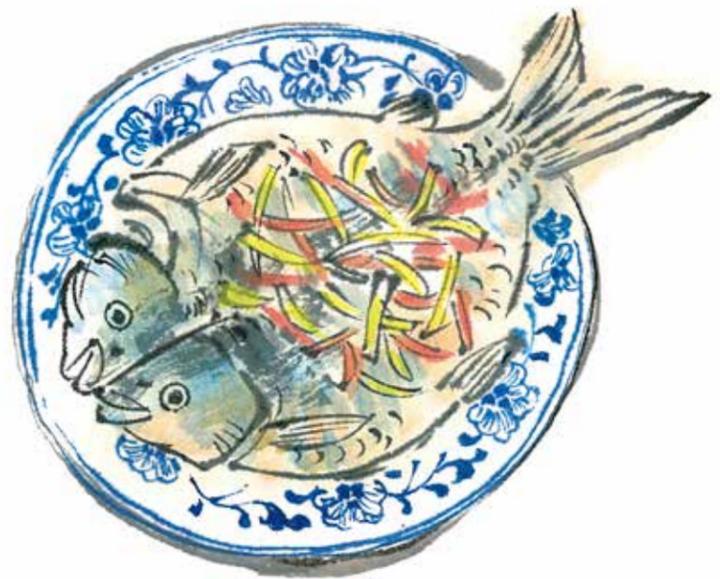
02. 干焼魚  
揚げ魚のチリ煮  
Fried & stewed in chili sauce

05. 紅焼魚  
北京しょう油煮  
Beijing-style stew in soy sauce

03. 油淋魚  
揚げ魚香味だれ  
Deep-fried w/ condiment

06. 酸菜魚  
漬け菜のスープ煮  
Stewed w/ pickled Chinese cabbage

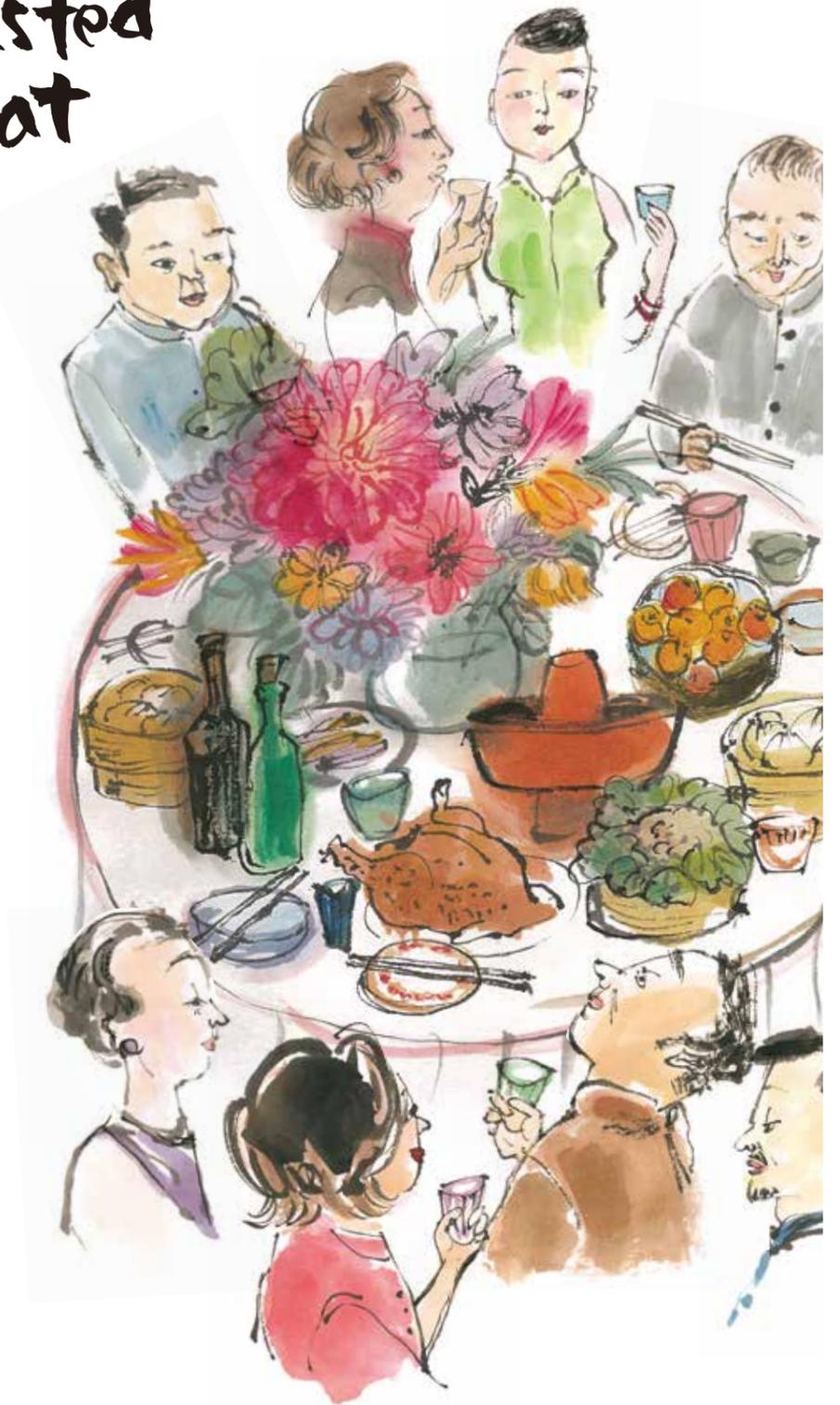
油酥大蝦	大海老熱油揚げにんにくチリソース Fried prawn w/ sweet chili garlic sauce	1980
干焼大蝦	大海老四川チリソース Stir-fried prawn w/ Sichuan chili sauce	1980
粉絲青蟹	蟹と春雨煮込み Blue crab & bean vermicelli stew	1800
芙蓉蟹	贅沢な真っ白なカニ玉 White Chinese crab omelet	1980
蟹肉豆腐	カニ味噌豆腐煮込み Stewed crab brown meat & tofu	1800
清炒海鮮	海老イカ帆立の塩炒め Stir-fried shrimp, squid & scallop w/ salt	1980
韭黄帶子	帆立と黄ニラ炒め Stir-fried scallop & Chinese yellow chives	1680



このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 肉 Meat & Roasted Meat

黒椒和牛	和牛の黒胡椒炒め Stir-fried Wagyu beef w/ black pepper	3200
水煮牛肉	四川の辛い牛肉スープ煮 Sichuan boiled beef in chili oil sauce	2400
紅焼牛腩	やわらか牛バラ赤ワイン煮込み Beef stew in red wine & soy sauce	2400
荷葉牛腩	厚切り牛バラと根菜 黒米蓮包み蒸し Steamed beef rib & root vegetable, wrapped w/ lotus leaf	2400
糖醋肉	真っ黒な黒酢のスブタ Sweet & sour pork blocks in black vinegar	1980
羊肉串	北京の羊串焼き Lamb kebabs skewers	1480
辣仔雞	ぶつ切り鶏の唐辛子山椒炒め Stir-fried chicken & chili pepper	1680
<b>窯烤肉</b> 吊るし窯焼肉		
香腸	自家製 腸詰め Roasted home made Chinese sausage	1200
猪肉	自家製 干し肉スモーク Smoked home made dried pork	1800
蜜汁叉燒	広東蜜漬けチャーシュー Roasted honey pork	1800
黒椒排骨	豚スペアリブ黒胡椒焼き Roasted pork rib w/ black pepper	3600
焼羊排	羊スペアリブ香草イスラム焼き Roasted herbal mutton chop	3600
蜜汁燒鳳肝	鶏レバー蜜漬け焼き Roasted honey chicken liver	1200
冰燒三層肉	豚三枚肉パリパリロースト Roasted crispy pork	1800



このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 点心 DIAN XIN



## 上海名物 蒸籠パオズ 生煎包子

カリッと揚げ焼きした  
焼きパオズ

Pan-fried pork soup buns 中の肉汁がアツアツ火傷に注意!!

〈お土産も承ります〉 焼き上げにお時間をいただきますので  
お早めにお声がけください。

## 小籠包

上海小籠包 ショーロンポー 4個 520  
Steamed pork soup dumplings

蟹肉小籠包 蟹肉ショーロンポー 4個 600  
Steamed crab meat soup dumplings

## 梅梅餃子

お召し上がり方をお選びください  
〈焼 Pan-fried / 蒸 Steamed / 水 Boiled〉

生姜餃子 豚肉生姜ぎょうざ 6個 600  
Pan-fried pork & ginger dumplings

梅子餃子 梅入りぎょうざ 6個 680  
Pan-fried ume dumplings

青菜餃子 青菜入りぎょうざ 6個 680  
Pan-fried pork & green vegetable dumplings

韭菜饅頭 海老にらまんじゅう 2個 700  
Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings 追加1個 350

海鮮春巻 海鮮春巻き 2本 980  
Deep-fried seafood spring rolls

梅子焼賣 梅入りシューマイ 4個 780  
Steamed ume dumplings

焼 賣 シューマイ 4個 680  
Steamed pork dumplings

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 家常菜 Home Style Dishes



四川麻婆豆腐	四川マーボ豆腐 Sichuan spicy tofu (mapo tofu)	980
酸菜粉絲	酸白菜と春雨の酸っぱい炒め Stir-fried sour Chinese cabbage & varmicelli	880
土豆雞絲	鶏とじゃが芋の炒め Stir-fried chicken & potato	880
腰果雞丁	鶏とカシューナッツ炒め Stir-fried chicken & cashew nuts	980
檸檬白薯	鶏肉さつま芋、ハチミツレモン炒め Stir-fried honey lemon chicken & sweet potato	980
回鍋肉	四川のホイコーロー Stir-fried cabbage w/ miso	980
什錦炒菇	色々きのこ炒め Stir-fried mixed mushroom	980
炒時蔬	季節の青菜炒め Stir-fried greens	880
芹菜蝦仁	海老とセロリ炒め Stir-fried shrimp & celery	980
西紅柿炒蛋	トマトたまご炒め Stir-fried tomato & egg	880
魚香茄子	茄子豚肉ピリ辛炒め Stir-fried eggplant & pork w/ Sichuan garlic sauce	880
臘肉炒蘭花	ブロッコリー干し肉炒め Stir-fried broccoli & salted dried meat	880
青菜蛋猪肉	豚肉たまご青菜炒め Stir-fried pork egg & greens	880
蓮根炒山藥	れんこん山芋炒め Stir-fried lotus roots & yam	880

## 湯 SOUP スープ

蟹肉魚翅羹		
ふかひれ蟹肉スープ	小碗	2000
Shark-fin & crab thick soup		
什錦魚翅羹		
ふかひれ五目スープ	小碗	1800
Various ingredients & shark-fin thick soup		
酸辣魚翅羹		
ふかひれサンラータン	小碗	1800
Hot & sour shark-fin thick soup		
元盅藥膳雞湯		
骨付き鶏藥膳蒸しスープ	小碗	980
Double-boiled bone-in chicken medicinal soup		
時蔬菜湯		
季節の野菜スープ		980
Seasonal veggie soup		
酸辣湯		
酸っぱい辛いサンラータン		980
Hot & sour soup		

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 麵飯 Noodles & Rice

## 湯麵 SOUP NOODLES

魚翅麵	ふかひれ麵 Braised shark-fin noodle soup	特 4800 上 2800 並 2000
蟹肉湯麵	ふわふわ蟹あんかけ麵 Chinese crab omelet on noodle soup	1980
海鮮湯麵	海鮮タンメン Seafood noodle soup	1980
牛腩湯麵	厚切り牛ばら麵 Stewed thick cut beef rib noodle soup	1800
羊肉辣麵	羊肉スパイシー麵 Spicy mutton noodle soup	1480
雞柚子麵	鶏ゆず麵 Yuzu & chicken noodle soup	1480
烤鴨葱麵	北京ダック麵 Peking duck noodle soup	1480
青蟹砂鍋麵	蟹ブツ切り煮込み麵 Chopped seasoned blue crab & noodle stew	1980
黑芝麻擔擔麵	黒ごまタンタン麵 Black sesame dan dan noodle soup	1200
白芝麻擔擔麵	白ごまタンタン麵 White sesame dan dan noodle soup	1200



## 煲仔飯 CLAYPOT RICE

魚翅煲仔飯	ふかひれ土鍋ごはん Shark-fin claypot rice	特 4800 上 2800 並 2000
烤鰻魚煲仔飯	うなぎ土鍋ごはん Eel claypot rice	2~3人前 4800
海鮮煲仔飯	海鮮五目土鍋ごはん Mixed seafood claypot rice	1980
牛腩煲仔飯	牛バラ土鍋ごはん Beef rib claypot rice	1800
臘肉煲仔飯	干し肉腸詰め土鍋ごはん Dried meat & sausage claypot rice	1480

## 炒飯 FRIED RICE

魚翅炒飯	ふかひれあんかけチャーハン Shark-fin thick sauce on fried rice	2000
蟹八炒飯	蟹あんかけチャーハン Crab thick sauce on fried rice	1980
蟹肉炒飯	蟹レタスチャーハン Crab & lettuce fried rice	1800
牛腩葱炒飯	牛バラねぎチャーハン Beef rib & scallion fried rice	1800
梅子炒飯	塩豚と梅チャーハン Salted pork & plum fried rice	1480

## 甜品 DESSERT

杏仁豆腐	アンニン豆腐 Almond jelly	500
芒果布丁	マンゴープリン Mango pudding	600
芝麻球	胡麻揚げだんご Sweet sesame balls	500
綠豆冰淇淋	綠豆アイス Mung bean ice cream	600

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.

# 套餐菜单

## COURSE MENU

### 烤鸭时菜

北京ダックコース  
BEIJING DUCK COURSE

当店名物である北京ダックと焼きパオズを含む  
梅梅の定番的コースです

什錦拼盤  
前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

上海生煎包  
上海名物 焼きパオズ  
Pan-fried pork soup buns

海鮮春巻  
海鮮春巻き  
Seafood spring rolls

北京烤鸭  
窯焼き北京ダック  
Oven baked Peking duck

本日例菜  
本日の料理  
Daily dish

茴香炒鴨  
フェンネルとダックの炒め  
Sauteed chopped duck w/ fennel

鴨架湯  
ダックスープ  
Clear duck soup

4,800

### 北京時菜

季節のコース  
CLASSIC SEASONAL COURSE

北京菜を日本の時季の食材で作る  
滋味深い季節のコースです

麻辣鞋襪  
鰹とピータン麻辣タルタル  
Bonito & century egg, spicy tartare style

什錦拼盤  
前菜盛り合わせ  
Assorted appetizer

牛腱番茄湯  
牛すねとトマトのスープ  
Braised beef shank & tomato soup

茴香水餃子  
フェンネルの水餃子  
Boiled fennel dumplings

紅焼魚頭  
鯛かぶと煮込み 葱油餅添え  
Simmered fishhead of snapper, served w/ scallion pancake

蠶豆牛肉  
牛肉と蚕豆の炒め  
Stir-fried beef & broad beans

香橙涼麵  
鶏とすだちの冷麵  
Chilled noodles w/ chicken & sudachi citrus

甜品兩款  
杏仁豆腐と緑豆しらたま  
Almond jelly & mung bean paste & dumplings

6,800

### 梅梅時菜

梅梅季節のコース  
MEI MEI'S SEASONAL COURSE

当店自慢の北京ダックとふかひれ、季節の食材をふんだんに  
取り入れた梅梅のもっとも推薦するコースです

麻辣鞋襪  
鰹とピータン麻辣タルタル  
Bonito & century egg, spicy tartare style

什錦拼盤  
前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

小籠包  
ショーロンポー  
Steamed soup dumplings

北京烤鸭  
窯焼き北京ダック  
Oven baked Beijing duck

臘肉青菜  
空芯菜と干し肉の炒め  
Stir-fried ong choy & dried meat

美味龍蝦  
伊勢海老 お好みの味付で調理致します  
Japanese spiny lobster, w/ favorite method  
豆チ炒め / チリソース / にんにく蒸し

紅焼排翅  
ふかひれ姿煮とご飯  
Braised whole shark-fin w/ rice

甜品兩款  
杏仁豆腐と緑豆しらたま  
Almond jelly & mung bean paste & dumpling

吉切鮫 65g 12,000

吉切鮫 100g 15,000

このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。御精算時に消費税相当額を申し受けます / チャージ料としてお一人様 10% を頂戴します  
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment. / All prices are subject to 10% service charge.