

# 梅梅の餃子

ギョウザ

## SIGNATURE GYOZA

当店の餃子はもっちり皮が自慢の手打ち餃子と四川だれ餃子が名物。中国では茹でた餃子が主流で色々なタレをかけて食べます。是非食べ比べてお楽しみ下さい。



鍋貼

### 手打ち焼き餃子

Handmade pan-fried pork dumplings

豚と生姜の効いたシンプルで美味しいぎょうざ 580円+税



水餃子

### 手打ち水餃子

Handmade boiled pork dumplings

中国お母さんの風味

何個でも食べられます

580円+税



### ホンユ-ぎょうざ 紅油餃子

Boiled pork dumplings w/ chili oil sauce

胡麻の効いた唐辛子と辣油の四川ダレ

580円+税



### パクチーぎょうざ 香菜餃子

Boiled pork dumplings w/ coriander sauce

サラダ感覚のアジアン餃子

580円+税



### タンタンぎょうざ 担々餃子

Boiled pork dumplings w/ dandan sauce

おなじみコクあり黒タンタン辛味ダレ

580円+税



### ゆず葱ぎょうざ 柚子葱醬餃子

Boiled pork dumplings w/ yuzu scallion sauce

柚子の香りが爽やかな香味ダレ

580円+税

# 包子、饅頭

パオズ

マントウ



お持ち帰りも大歓迎

アツアツまんじゅう

## 梅梅的热包子

梅菜扣肉包子 豚角煮と梅菜のとろみあん入り

### 豚まんじゅう

1ケ 140円+税

2ケより

Steamed pork buns

素菜包子

### 野菜まんじゅう

1ケ 140円+税

2ケより

Steamed vegetable buns

酒釀饅頭

### 酒麴入りまんじゅう

1ケ 100円+税

2ケより

Steamed bread of fermented rice

具は入っておりません。お料理とご一緒にどうぞ。

当店でアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。このメニューの表示価格は税別です / 写真はイメージです

# 五味五色 小籠包

FIVE TASTES XIAOLONGBAO

梅梅自慢の小籠包は、自然の食材を用いて五色の皮と五味の餡を手作りしております。あふれるスープと多様な味わいをお楽しみください。

1籠5ヶ入  
**980**円+税



白

## スタンダード小籠包

4ヶ入 680円+税

もっちりとしたスタンダードの白い皮  
豚肉とネギのシンプルな旨さ  
Steamed dumplings stuffed w/ pork & soup



黄

## 蟹肉カニ味噌小籠包

4ヶ入 880円+税

皮にカボチャのペーストを使用  
たっぷりの蟹肉と蟹味噌を使った風味豊かな味わい  
Steamed dumplings stuffed w/ crab meat & soup



緑

## ふかひれ小籠包

4ヶ入 1000円+税

皮にほうれんそうペーストを使用  
ふかひれを贅沢に使って仕上げました  
Steamed dumplings stuffed w/ shark fin & soup



赤

## 梅ぶた小籠包

4ヶ入 780円+税

皮にトマトペーストを使用  
梅の酸味が豚肉とベストマッチ  
Steamed dumplings stuffed w/ pork, plum & soup



黒

## マラー 牛肉麻辣小籠包

4ヶ入 780円+税

皮に黒炭を使用。牛肉にしびれる辛さの  
花椒と唐辛子を使った刺激的でくせになる味  
Steamed dumplings stuffed w/ spicy beef & soup



【小籠包の  
召し上がり方】



① レンゲにしょうろんぼうを一つとりまです



② お好みで、黒酢をつけた生姜を上のにせ上部のツマミの部分に穴をあけ



③ 気をつけながらスープを吸い、その後、お召し上がりください。



梅梅の  
點心  
てんしん

POPULAR  
DIMSUM

# 前菜・小吃

おつまみ

APPETIZER & ENTRÉE

お酒のおつまみに最高です。中国家庭の常備菜から名菜まで。小皿で用意していますので何皿でも御注文ください。



烫明蝦  
ぷりぷりゆで海老  
Boiled shrimps  
1本150円+税 3本より



海蜇頭  
くらげ辛味あえ  
Chilled jellyfish w/ spicy seasoning  
880円+税



老虎菜  
香菜・青唐辛子・緑野菜サラダ  
Coriander, green chili Chinese green salad  
780円+税



夫妻肺片  
牛タン牛トリッパの麻辣ダレ  
Beef tongue & beef tripe dressed w/ mala spicy sauce  
880円+税



蒜泥白肉  
豚バラ肉にんにく醤油ダレ  
Boiled pork slices w/ garlic soy sauce  
780円+税



青椒茄子  
蒸し茄子の黒酢ソース  
Steamed eggplant w/ black vinegar sauce  
680円+税



棒棒鶏  
蒸し鶏のごまダレ  
Steamed chicken slices w/ sesame sauce  
680円+税



葱油鶏  
蒸し鶏の葱ダレ  
Steamed chicken w/ leek dressing  
680円+税



黒醋木耳  
きくらげ黒酢あえ  
Black fungus in black vinegar sauce  
580円+税



皮蛋豆腐  
ピータン豆腐  
Century egg & tofu  
680円+税



檸檬拌牛肚  
トリッパ葱レモンあえ  
Beef tripe w/ scallion lemon dressing  
580円+税

一緒に  
生ビール

Draft beer  
600円+税

当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。このメニューの表示価格は税別です/写真はイメージです

# 前菜 ・ 小 吃

おつまみ

APPETIZER &  
ENTRÉE



皮蛋  
ピータン  
Century egg  
480円+税



爽口蘿卜  
大根のしょうゆ漬け  
Daikon radish pickled w/ soy sauce  
480円+税



紅芯蘿卜  
紅芯大根ピーナッツ黒酢  
Watermelon radish w/ peanut  
in black vinegar sauce  
580円+税



拌土豆絲  
じゃが芋山椒あえ  
Shredded potato w/ Sichuan pepper  
480円+税



辣包菜  
辛味ラーキャベツ  
Chilled cabbage w/ chili oil dressing  
480円+税



拍黄瓜  
たたききゅうり  
Chopped cucumber w/ garlic sauce  
480円+税



# 湯羹 スープ

SOUP  
STOCK



西湖牛肉羹  
牛挽肉と卵白の  
とろみスープ  
"WESTLAKE" Minced beef &  
egg white thick soup  
中碗 680円+税



排骨蘿卜湯  
スペアリブと  
大根蒸しスープ  
Double boiled pork sparerib &  
daikon radish  
中碗 680円+税



酸辣湯  
サンラータン  
Hot & sour soup  
中碗 780円+税



魚翅湯  
ふかひれスープ  
Braised shark fin soup  
小碗  
1,200円+税



からだ温まる  
山薬鶏湯  
鶏ぶつ切り山芋  
蒸しスープ  
Double boiled chopped  
chicken & yam soup  
中碗 680円+税

