

雪梅花 お昼のコース

コース料理のご注文は二名様より承ります。
Lunch course is available from 2 persons, please

家常菜コース

Home-style dishes course meal

3800円

小菜盛合せ

Assortment of small dishes

冬瓜と干し貝柱のスープ

Winter melon & scallop adductor muscle soup

翡翠水餃子

Boiled green dumpling

塩漬け豚と空芯菜の炒め

Stir-fried salted pork & Chinese water spinach

スルメイカの肝炒め

Stir-fried flying squid w/ squid liver

ふかひれ土鍋 ご飯 または 麺

Stewed shark-fin in hot pot on rice or noodles

本日のデザート

Today's dessert

< 七品 >

魚翅コース

Shark's fin course meal

5800円

前菜盛合せ

Assortment of appetizers

上湯冬瓜

Winter melon top-grade Chinese soup

にらまんじゅう

Pan-fried leek dumpling

茄子、じゃがいも、ピーマンの炒め

Stir-fried eggplant, potato & sweet pepper

大海老とトマトの四川チリソース

Stir-fried lobster & tomato in Sichuan chili sauce

ふかひれ胸びれ姿 土鍋ご飯

Shark-fin on rice

本日のデザート

Today's dessert

< 七品 >

記載されている価格は全て税抜き表示です
消費税相当額を申し受けます

The Price Does Not Include Tax.

XHU MEI HUA'S BENTO

旬の食材で作りましたお楽しみ弁当

雪梅花のお弁当

中国のおかず六品、白飯、スープ、香のもの付
6 kinds of Chinese dishes, rice, soup & pickles.

1800円

杏仁豆腐付き 2000円
with almond jelly +200yen



四川麻婆豆腐

Sichuan style mapo tofu

白飯、スープ、香のもの付
with rice, Chinese pickles and soup

スタンダード 1200円
Sichuan style standard mapo tofu

特製厚切り牛バラ入り 1500円
Sichuan style mapo tofu with beef rib

厚切り牛バラ醤油煮込み

Braised thick cut beef rib with soy sauce

白飯、スープ、香のもの付
with rice, Chinese pickles and soup

1200円