

# 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  
Sautéed 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

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

甜品两款  
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  
シヨロンポー  
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

甜品两款  
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.