

昼套餐菜单

LUNCH COURSE MENU

北京烤鸭套餐

北京ダックコース
BEIJING DUCK COURSE

北京ダックに旬の食材を取り入れ
三種の調理法で食べ尽くす梅梅おすすめコース

前	菜	季節の前菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizers
点	心	海老にらまんじゅう Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings
北京烤鸭		窯焼き北京ダック Oven baked Beijing duck
清炒海鮮		中国青菜と海鮮2種 塩炒め Stir-fried leafy green vegetable & 2 kinds of seafood
麻辣鴨		ダックと木の子の薬膳唐辛子炒め Stir-fried duck & mushroom w/ chili pepper
鴨	湯	ダックと豆腐、香菜のスープ Duck, Tofu & coriander soup
甜	品	本日のデザート Today's dessert

3,800

魚翅套餐

ふかひれ姿煮コース
SHARK-FIN COURSE

ふかひれの姿煮をメインに
季節の食材を中国料理で表現した梅梅の定番コース

拼	盆	秋の前菜盛り合わせ Assorted seasonal appetizers
点	心	上海蟹味噌 焼きショウロンポウ Roasted Shanghai crab butter Xiao long bao
白果蝦仁		海老と銀杏、まこも茸の塩炒め Stir-fried shrimp, ginkgo & wild rice
排	骨	毛沢東の愛したスペアリブ Roasted spicy sparerib
紅燒排翅		ふかひれ胸びれ姿 紅しょうゆ土鍋煮 Braised whole shark-fin w/ soy sauce
白	飯・湯	白ごはん・本日のスープ Rice & Today's soup
甜	品	本日のデザート Today's dessert

5,000

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
Prices listed on this menu does not include tax. Amount equivalent to consumption tax will be charged at your payment.