

烤鴨時菜

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

北京烤鴨
窯焼き北京ダック
Oven baked Peking duck

本日例菜
本日の料理
Daily dish

時令蔬菜炒鴨
旬の野菜とダックの炒め
Stir-fried vegetables & duck

鴨架湯
ダックスープ
Clear duck soup

4,800

窑燒肉時菜

窯焼き肉のコース
GRILLED MEAT COURSE

自家製窯で焼く肉の部位色々
北京ダックの肉三昧コース

什錦小碟菜
梅梅の前菜盛り合わせ
MeiMei appetizer platter

芋頭菊花羹
海老芋団子、菊花スープ
Ebiimo & chrysanthemum soup

蟹黄生煎包
上海蟹入り焼きパオズ
Grilled Shanghai crab meat Baozi

北京烤鴨
窯焼き北京ダック
Oven baked Peking duck

五味燒味

自家製窯焼き肉五種盛り合わせ
Homemade oven baked 5 types of meat platter

黑椒排骨 豚スペアリブ黒胡椒焼き
Grilled black pepper pork spare ribs

鳳肝窑燒 鶏レバー蜜漬け焼き
Grilled pickled honey chicken liver

蜜汁叉燒 蜜漬けチャーシュー
Pickled honey barbecued pork

牛腩窑燒 窯焼き牛肉カイノミ
Oven baked beef flap meat

燒三層肉 豚三枚肉パリパリロースト
Roasted pork boneless rib

炒時蔬
中国青菜の炒め
Stir-fried leafy green vegetable

鴨仔砂鍋面
北京ダック土鍋麵
Peking duck clay pot noodles

甜品

杏仁豆腐
Almond jelly

6,800

梅梅時菜

梅梅季節のコース
MEI MEI'S SEASONAL COURSE

当店自慢のふかひれ、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

什錦拼盤
梅梅特製 前菜盛り合わせ
MeiMei special appetizer platter

芋頭菊花羹
海老芋団子、菊花スープ
Ebiimo & chrysanthemum soup

松菌小籠包 / 秋魚春巻
松茸入り小籠包 / さんまの春巻き
Matsutake Xiaolongbao / Spring roll of saury

時蔬兩道
芥蘭菜とマコモタケの炒め
Stir-fried Chinese broccoli & wild rice

紅爛牛腩
牛角煮とナツメ 赤ワイン煮込み
Beef & Jujube cooked in red wine

清蒸魚
鮮魚の蒸しもの
Steamed fresh fish

紅燒排翅
ふかひれ姿紅しょうゆ土鍋煮
Boiled shark fin red soy sauce clay pot

白飯 / 泡菜
白ご飯 / 漬物
Rice/Pickles

甜點
栗と白玉
Chestnut w/dumpling

柿の杏露酒漬け
Apricot sake pickles persimmon

吉切鮫 65g 12,000

吉切鮫 100g 15,000