

北京烤鸭

PEKIN DUCK ペキンダック

当店では自家特製の石釜で、一羽一羽丁寧に焼き上げたダックをご提供いたします。ダックはパリパリの皮と肉付きの部分の二味、それぞれの味わいをお楽しみ下さい。
一羽御注文いただきますと厨师が御客様卓でカット致します。

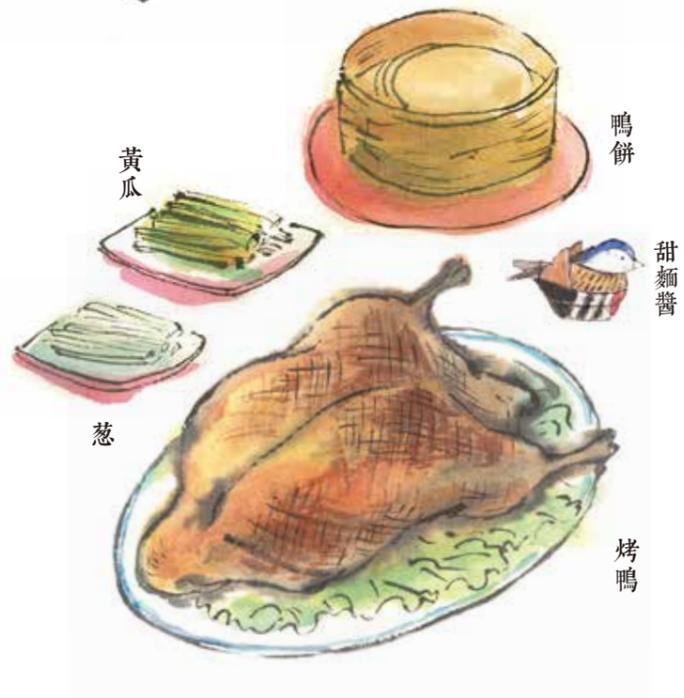


北京烤鸭	北京ダック	1羽	8800
	Beijing Duck	1/2羽	4800
		1/4羽	2800

北京烤鸭 一鴨三吃	北京ダックセット	9800
	Beijing Duck Set (3~4名様)	

烤鸭 / 鸭架汤 / 鸭架料理
ダック一羽 / ダックスープ / ダック料理
One Whole Duck / Duck Soup / Duck Cuisine

烤鸭追加具 餅追加 / 葱 / きゅうり / みそ
Additional Crepe / Leek / Cucumber / Sauce



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.



窯烤肉 窯で肉を焼く Roasted Meat

肉を中国酒、ハーブ、香辛料など下味をつけて自家窯で焼き上げます。火で焼くというよりも高温の熱でじっくり焼き上げるので、中はジューシー表面はパリパリに仕上がります。

〈お土産も承ります〉焼き上げにお時間をいただきますので お早めにお声がけください。

香腸	自家製 腸詰め	Roasted home made Chinese sausage	1200
猪肉	自家製 干し肉スモーク	Smoked home made dried pork	1800
蜜汁叉焼	広東蜜漬けチャーシュー	Roasted honey pork	1800
黒椒排骨	豚スペアリブ黒胡椒焼き	Roasted pork rib w/ black pepper	3600
焼羊排	羊スペアリブ香草イスラム焼き	Roasted herbal mutton chop	3600
蜜汁焼鳳肝	鶏レバー蜜漬け焼き	Roasted honey chicken liver	1200
香酥雞	丸鶏パリパリ焼き	Roasted crispy whole chicken	一羽 2400
冰焼三層肉	豚三枚肉パリパリロースト	Roasted crispy pork	1800

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.

魚翅ふかひれ Shark fin

中国では「不老不死の効力あり」と古来より珍重されてきました。美肌に効果が高いコラーゲンを豊富に含むフカヒレは、唐の宮廷で栄華を極めた楊貴妃の美貌にも一役かっていたのかもしれない。

排翅 ふかひれ姿

- 紅焼排翅 ふかひれ姿の醤油煮
Braised whole shark-fin in soy sauce
- 山薬排翅 ふかひれ姿煮山芋すり流し
Braised whole shark-fin w/ pureed yam
- 蟹皇排翅 ふかひれ蟹味噌煮込み
Stewed shark-fin & crab brown meat

ふかひれの種類をお選びください

- 吉切鮫 100g 8000~
- 毛鹿鮫 100g 9000~
- 青鮫 100g 10000~

サイズは係の者にお尋ねください

散翅 ふかひれ

- 魚翅芙蓉蛋 ふかひれあんかけ茶碗蒸し 2000
Shark-fin thick sauce on Japanese egg custard
- 酸白菜魚翅 ふかひれと白菜漬け煮込み 2800
Stewed shark-fin & pickled Chinese cabbage



湯 ふかひれスープ

- 蟹肉魚翅羹
ふかひれ蟹肉スープ 小碗 2000
Shark-fin & crab meat thick soup
- 什錦魚翅羹
ふかひれ五目スープ 小碗 1800
Shark-fin & mixed ingredient soup
- 酸辣魚翅羹
ふかひれサンラータン 小碗 1800
Hot & sour shark-fin soup

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.

前菜小菜 Appetizer



酒袋(乳酒水筒)
大樽では酒を皮むき
くった袋に入れてお
きた 其のルーツはモンゴル
の牧民が香み乳酒
を入れた袋から作られて
いるのです。

中國的小吃 SMALL DISH 各 480

醬蘿卜
北京の大根漬け
Beijing-style pickled radish

拍黃瓜
たたき胡瓜
Chopped cucumber w/ black vinegar

麻辣木耳
きくらげ麻辣あえ
Hot & spicy black fungus

青菜干絲
青菜干豆腐和え
Greens & dried tofu

拌土豆絲
じゃが芋シャキシャキ
Potato salad w/ Sichuan pepper

花魷芹菜
いかセロリ和え
Marinated squid & celery

葱豆腐
葱豆腐
Chilled tofu & scallion

番茄沙律
トマト葱だれ
Tomato w/ leek dressing

前菜 APPETIZER

什錦拼盤	前菜の盛り合わせ Appetizer platter	1200
滑生魚	梅梅カルパッチョ Meimei's Chinese carpaccio	1200
雙味生魚	旬の魚の二種盛り葱梅ダレと麻辣ダレ 2 kinds of seasonal fish	1980
醉蝦	酔っぱらい海老 Marinated shrimp w/ Chinese rice wine	980
海蜇頭	くらげ野菜あえ Jellyfish & vegetable	980
涼制牛腱	牛スネ醤油煮の冷製 Braised beef shank meat in soy sauce	980
蒜泥白肉	豚バラ四川ニンニク醤油だれ Boiled pork belly w/ Sichuan garlic soy sauce	980
紅酒雞肝	鶏レバーの赤ワイン煮 Stewed chicken liver w/ red wine	980
香辣金錢肚	ハチノス葱辛味あえ Spicy reticulum tripe	880
口水雞	四川よだれ鶏 Steamed chicken w/ hot sauce	880
白切雞	蒸し鶏ネギ生姜だれ Steamed chicken w/ ginger sauce	780
棒棒雞	蒸し鶏胡麻だれ Steamed chicken w/ sesame sauce	780
香菜雞	蒸し鶏パクチーあえ Steamed chicken w/ coriander sauce	880
皮蛋豆腐	ピータン豆腐 Tofu w/ century egg	780

沙律 SALAD

胡桃綠菜沙律	くるみグリーンサラダレモン腐乳 Green salad w/ lemon & fermented Tofu sauce	1000
白菜沙律	白菜と大根の白いサラダ Napa cabbage & Daikon radish salad	1000
老虎菜	パクチー唐辛子サラダ Coriander & chili salad	1000

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.

海鮮 Seafood

季節ごとの美味しい魚介を舞鶴港、五島列島から仕入れて調理いたします。本日のお料理は別紙にてご案内しております。

魚料理 FRESH FISH 1800~

お好みの味付けで調理いたします
本日の仕入れ魚はスタッフよりご案内いたします



01. 水煮魚
四川の辛いスープ煮
Sichuan style chili oil stew

04. 清蒸魚
葱しょう油せいろ蒸し
Steamed in bamboo steamer
W/ scallion oil

02. 干焼魚
揚げ魚のチリ煮
Fried & stewed in chili sauce

05. 紅焼魚
北京しょう油煮
Beijing-style stew in soy sauce

03. 油淋魚
揚げ魚香味だれ
Deep-fried w/ condiment

06. 酸菜魚
漬け菜のスープ煮
Stewed w/ pickled Chinese cabbage

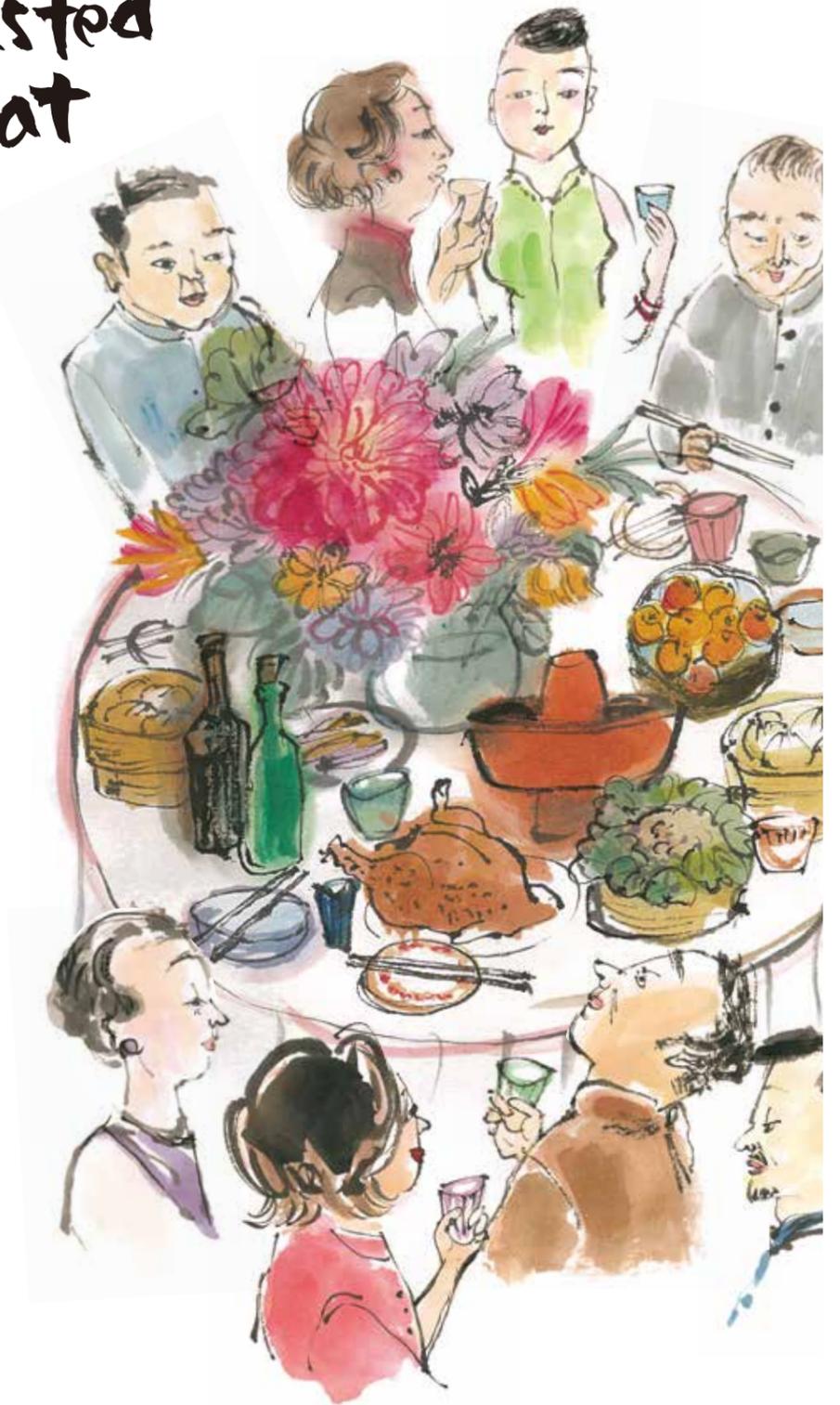
油酥大蝦	大海老熱油揚げにんにくチリソース Fried prawn w/ sweet chili garlic sauce	1980
干焼大蝦	大海老四川チリソース Stir-fried prawn w/ Sichuan chili sauce	1980
粉絲青蟹	蟹と春雨煮込み Blue crab & bean vermicelli stew	1800
芙蓉蟹	贅沢な真っ白なカニ玉 White Chinese crab omelet	1980
蟹肉豆腐	カニ味噌豆腐煮込み Stewed crab brown meat & tofu	1800
清炒海鮮	海老イカ帆立の塩炒め Stir-fried shrimp, squid & scallop w/ salt	1980
韭黄帶子	帆立と黄ニラ炒め Stir-fried scallop & Chinese yellow chives	1680



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.

肉 Meat & Roasted Meat

黒椒和牛	和牛の黒胡椒炒め Stir-fried Wagyu beef w/ black pepper	3200
水煮牛肉	四川の辛い牛肉スープ煮 Sichuan boiled beef in chili oil sauce	2400
紅焼牛腩	やわらか牛バラ赤ワイン煮込み Beef stew in red wine & soy sauce	2400
荷葉牛腩	厚切り牛バラと根菜 黒米蓮包み蒸し Steamed beef rib & root vegetable, wrapped w/ lotus leaf	2400
糖醋肉	真っ黒な黒酢のスブタ Sweet & sour pork blocks in black vinegar	1980
羊肉串	北京の羊串焼き Lamb kebabs skewers	1480
辣仔雞	ぶつ切り鶏の唐辛子山椒炒め Stir-fried chicken & chili pepper	1680
窯烤肉 吊るし窯焼肉		
香腸	自家製 腸詰め Roasted home made Chinese sausage	1200
猪肉	自家製 干し肉スモーク Smoked home made dried pork	1800
蜜汁叉燒	広東蜜漬けチャーシュー Roasted honey pork	1800
黒椒排骨	豚スペアリブ黒胡椒焼き Roasted pork rib w/ black pepper	3600
焼羊排	羊スペアリブ香草イスラム焼き Roasted herbal mutton chop	3600
蜜汁燒鳳肝	鶏レバー蜜漬け焼き Roasted honey chicken liver	1200
冰燒三層肉	豚三枚肉パリパリロースト Roasted crispy pork	1800



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.

点心 DIAN XIN



上海名物 蒸籠パオズ 生煎包子 熱々 スープ入り

カリッと揚げ焼きした
焼きパオズ

Pan-fried pork soup buns 中の肉汁がアツアツ火傷に注意!!

〈お土産も承ります〉 焼き上げにお時間をいただきますので
お早めにお声がけください。

小籠包

上海小籠包	シヨールンポー Steamed pork soup dumplings	4個	580
蟹肉小籠包	蟹肉シヨールンポー Steamed crab meat soup dumplings	4個	680
牛肉小籠包	牛肉シヨールンポー Beef soup dumplings	4個	680

梅梅餃子

お召し上がり方をお選びください
〈焼 Pan-fried / 水 Boiled〉

五味餃子	五味五種の餃子 牛肉、海老、梅豚、豚ニラ、ハーブホルモン 5 kind dumplings	5個 10個	680 1280
牛肉餃子	黒毛和牛入り餃子 Kuroge Wagyu beef dumplings	5個 8個	750 1280
蝦餃子	えび餃子 Shrimp dumplings	5個 8個	850 1360
猪肉韭菜餃子	豚ニラ餃子 Pork & garlic chive dumplings	5個 8個	580 920
香草内臓餃子	ハーブホルモン餃子 Innard dumplings	5個 8個	580 920
梅猪肉餃子	梅豚ぶた餃子 Pork & Ume plum dumplings	5個 8個	580 920

韭菜饅頭	海老にらまんじゅう Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings	1個	350
------	--	----	-----

海鮮春巻	海鮮春巻き Deep-fried seafood spring rolls	2本	900
------	--	----	-----

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.

家常菜 Home Style Dishes



四川麻婆豆腐	四川マーボ豆腐 Sichuan spicy tofu (mapo tofu)	980
酸菜粉絲	酸白菜と春雨の酸っぱい炒め Stir-fried sour Chinese cabbage & varmicelli	880
土豆雞絲	鶏とじゃが芋の炒め Stir-fried chicken & potato	880
腰果雞丁	鶏とカシューナッツ炒め Stir-fried chicken & cashew nuts	980
檸檬白薯	鶏肉さつま芋、ハチミツレモン炒め Stir-fried honey lemon chicken & sweet potato	980
回鍋肉	四川のホイコーロー Stir-fried cabbage w/ miso	980
什錦炒菇	色々きのこ炒め Stir-fried mixed mushroom	980
炒時蔬	季節の青菜炒め Stir-fried greens	880
芹菜蝦仁	海老とセロリ炒め Stir-fried shrimp & celery	980
西紅柿炒蛋	トマトたまご炒め Stir-fried tomato & egg	880
魚香茄子	茄子豚肉ピリ辛炒め Stir-fried eggplant & pork w/ Sichuan garlic sauce	880
臘肉炒蘭花	ブロッコリー干し肉炒め Stir-fried broccoli & salted dried meat	880
青菜蛋猪肉	豚肉たまご青菜炒め Stir-fried pork egg & greens	880
蓮根炒山藥	れんこん山芋炒め Stir-fried lotus roots & yam	880

湯 SOUP スープ

蟹肉魚翅羹	
ふかひれ蟹肉スープ	小碗 2000
Shark-fin & crab thick soup	
什錦魚翅羹	
ふかひれ五目スープ	小碗 1800
Various ingredients & shark-fin thick soup	
酸辣魚翅羹	
ふかひれサンラータン	小碗 1800
Hot & sour shark-fin thick soup	
元盅藥膳雞湯	
骨付き鶏藥膳蒸しスープ	小碗 980
Double-boiled bone-in chicken medicinal soup	
時蔬菜湯	
季節の野菜スープ	980
Seasonal veggie soup	
酸辣湯	
酸っぱい辛いサンラータン	980
Hot & sour soup	

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.

麵飯 Noodles & Rice

湯麵 SOUP NOODLES

魚翅麵	ふかひれ麵	特 尾びれ姿 4800 上 胸びれ姿 2800 並 ほぐし 1800
雞葱砂鍋麵	雞葱土鍋麵	1480
牛腩砂鍋麵	牛バラ土鍋麵	1800
北京烤鴨麵	北京ダック土鍋麵	1680
雞柚子麵	雞ゆず麵	1280
蔬菜湯麵	野菜タンメン	1000
黑芝麻擔擔麵	黒ごまタンタン麵	980
白芝麻擔擔麵	白ごまタンタン麵	980
紅麻辣擔擔麵	紅タンタン麵	980
乾拌擔擔麵	汁無しタンタン麵	880



煲仔飯 CLAYPOT RICE

魚翅煲仔飯	ふかひれ土鍋ごはん	特 尾びれ姿 4800 上 胸びれ姿 2800 並 ほぐし 1800
烤鰻魚煲仔飯	うなぎ土鍋ごはん	上 3800 並 2500
牛腩砂鍋飯	牛バラ土鍋ごはん	1800
雞高菜砂鍋飯	雞高菜土鍋ごはん	1480
扣肉砂鍋飯	豚角煮土鍋ごはん	1680

炒飯 FRIED RICE

梅子炒飯	梅肉塩豚チャーハン	1280
牛腩葱炒飯	牛バラ九条ねぎチャーハン	1280
蟹肉炒飯	蟹肉レタスチャーハン	1800

甜品 DESSERT

杏仁豆腐	アンニン豆腐	480
芒果布丁	マンゴープリン	480
綠豆冰淇淋	綠豆アイス	480

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.

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

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

窑烧肉时菜

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

北京烤鸭
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

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

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

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

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

焼三層肉 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
北京ダック土鍋麺
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

紅燜牛腩
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

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.