

金澤

梅

梅



中國菜
北京烤鴨
北陸海鮮
大陸點心
家常小菜
麵飯

梅花笑傲
寒雪獨自開

金沢 本格的リンゴの木で焼く窯焼!!

北京烤鸭

ペキンダック

PEKING DUCK

北京烤鸭は本来、果実の樹で焼きます。

当店はりんごの樹を使用。

現在日本で薪で焼くダックの店は知る限りありません。当店のみではないでしょうか。

本場と同じ香ばしい焼きたてダックを是非お召し上がりください。

木柴

APPLE
TREE

烤鸭

PEKING
DUCK



柴窯
WOOD
-FIRED
OVEN

北京烤鸭

薪窯焼きペキンダック

Peking duck

1羽	whole	7500
半羽	half	4200

北京烤鸭套餐

北京ダックセット 9800

Peking duck set

烤鸭	北京ダック1羽	One whole Peking duck
鴨架湯	北京ダックスープ	Peking duck soup
鴨架炒	北京ダック炒め	Stir-fried Peking duck

烤鸭追加具 Addition

・鴨餅(包皮) Crepe	各 500
・味噌 Miso	
・葱/胡瓜 Leek / Cucumber	

北京烤鸭湯

北京ダックスープ 1200

Peking Duck soup

お好きな味付けをお選びください

・香味	flavor	・酸味	sour
・塩	salt	・麻辣	hot & spicy

ツイピーディ

脆皮鶏

CRISPY FRIED
CHICKEN

酒に三日三晩漬け込んで
風に干して揚げます



丸鶏パリパリ素揚げ

Deep-fried whole chicken	1羽 whole	2600
	半羽 half	1400

マキカマヤキニク

薪窯肉

おで肉を吊し焼く 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。さらに、林檎の甘い木の燻しが
施され、大陸的な奥深い風味が生まれます。

叉焼

煮豚ではありません
ラーメン屋さんのチャーシューとは違います
豚ロースをリンゴの木で焼きます
此れぞチャーシュー

窯焼き	100g	800
チャーシュー	200g	1600
Peking duck	300g	2300



贅沢な逸品

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ません。



(尾ビレ)

紅焼排翅 ふかひれ醤油煮込み

Braised whole shark-fin
in soy sauce

ふかひれ姿は
お客様のご希望でお見せいたします
大きさ・数で価格が変わります

100g 8800 円

大 約 200 g
中 約 150 g
小 約 70 g

一つ一つ
計量いたします



中国料理に
なくてはならぬ

魚翅料理

魚 翅 湯	ふかひれスープ Shark-fin soup	一碗 1800
蟹肉魚翅湯	蟹肉ふかひれスープ Shark-fin & crab meat thick soup	2500
魚翅白菜	ふかひれと焼き白菜の煮込み Stewed shark fin & Chinese cabbage	2400

海鮮 Seafood

季節ごとの美味しい魚介を金沢能登の漁港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。

旬魚 SEASONAL FISH 1980~

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. 紅焼魚

北京しょうゆ煮込み
Beijing-style stew in soy sauce

04. 水煮魚

四川辛いスープ煮
Sichuan style chili oil stew

02. 干焼魚

四川チリソース
Fried & stewed in chili sauce

05. 糖醋魚

北京甘酢あんかけ
Beijing-style sweet and sour sauce

03. 油淋魚

さくさく揚げ香味だれ
Deep-fried w/ condiment sauce

06. 清蒸魚

葱生姜蒸し
Steamed w/ leek & ginger

蝦 / 蟹

SHRIMP & CRAB

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

蛋黃醬大蝦

大海老マヨネーズ炒め
Stir-fried prawn w/ mayonnaise sauce

1980

芙蓉蟹

真っ白な贅沢卵白のかに玉
White chinese crab omelet

2400

清炒海鮮

エビイカホタテ海鮮炒め
Stir-fried shrimp, squid & scallop w/ salt

2200

韭黄帶子

黄ニラホタテ炒め
Stir-fried scallop & chinese yellow chives

1980

蒜香蛤蜊

あさりのにんにく白酒蒸し
Steamed asari clams with garlic & chinese spirits

1380



肉 Meat & Roasted Meat

黒椒和牛

黒毛和牛オイスターソース炒め 2600
Stir-fried wagyu beef with oyster sauce

蘑菇牛肉

牛肉ときのこの炒め 1680
Stir-fried beef & mushroom

牛肉西蘭花

牛肉ブロッコリー炒め 1680
Stir-fried beef & broccoli

紅焼牛腩

厚切り牛バラ土鍋煮込み 1800
Stewed beef rib in clay pot

孜然羊肉

羊とじゃが芋
遊牧民のスパイシー炒め 1580
Stir-fried lamb & potato

葱爆羊肉

羊と葱 ジンギスカン 1580
Stir-fried lamb & leek

湖南排骨

毛沢東の愛した
パリパリスパイシースペアリブ 1800
Crispy fried spareribs with spice & garlic

糖醋肉

げんこつ肉の黒酢すぶた 1800
Sweet & sour pork blocks in black vinegar

東坡肉

じっくりやわらか東坡肉 1800
Stewed pork rib

回鍋肉

キャベツを使わない本場四川の回鍋肉 1400
Stir-fried pork & leaf garlic

油淋雞

人気のパリパリ揚げ鶏香味醤油 一羽 2600
Deep-fried whole chicken 半羽 1400

辣仔雞塊

鶏の四川唐辛子山椒炒め 1680
Stir-fried chicken with Sichuan pepper

檸檬雞塊

鶏とさつま芋はちみつレモン炒め 1680
Stir-fried chicken & sweet potato with honey & lemon



家常菜 Home Style Dishes



四川麻婆豆腐
四川マーボ豆腐 1000
Sichuan spicy tofu (mapo tofu)

木須肉
豚肉きくらげ玉子炒め 1000
Stir-fried pork, egg & black fungus

炒時蔬
青菜炒め 950
Stir-fried green vegetables

酸菜粉絲
豚肉と酸っぱい白菜春雨炒め 950
Stir-fried pork, pickled Chinese cabbage & vermicelli

青椒肉絲
チンジャオロース 1000
Stir-fried thin-sliced pork & bell pepper

西紅柿炒蛋
トマトと玉子炒め 950
Stir-fried tomato & egg

魚香茄子
茄子豚ピリ辛炒め 1000
Stir-fried spicy pork & eggplant

葱爆内肚
ホルモン葱炒め 950
Stir-fried pig innards & leek

土豆雞絲
鶏とじゃが芋炒め 950
Stir-fried chicken & potato

豆芽肉末
にらもやしひき肉炒め 950
Stir-fried Chinese leek, bean sprout, minced meat

地三鮮
茄子ピーマンしょうゆ炒め 950
Stir-fried eggplant, bell pepper with soy sauce

腰果雞丁
鶏とカシューナッツ炒め 1000
Stir-fried chicken & cashew nuts

湯 SOUP スープ

藥膳雞湯 小碗
ぶつ切り鶏藥膳蒸しスープ 880
Steamed chicken soup

藥膳排骨湯 小碗
スペアリブ藥膳蒸しスープ 880
Steamed sparerib soup

魚翅羹 小碗
ふかひれスープ 1800
Shark-fin thick soup

蟹肉魚翅羹 小碗
ふかひれ蟹スープ 2500
Shark-fin & crab thick soup

海鮮湯
蟹と海鮮スープ 1980
Crab meat & seafood soup

玉米湯
コーンスープ 1000
Corn soup

酸辣湯
サンラータン 1000
Hot & sour soup

西紅柿粉絲湯
トマト春雨玉子スープ 1000
Tomato, vermicelli & egg soup

蘿卜猪肉湯
大根と豚生姜スープ 1000
Radish, pork & ginger soup

前菜小菜 Appetizer

前菜 APPETIZER

什錦拼盤 二人前より
前菜の盛り合わせ 1300
Appetizer platter

滑生魚 < 魚と味付けはお尋ねください >
梅梅カルパッチョ 1280
Meimei's Chinese carpaccio

醉蝦
人気の酔っぱらい海老 980
Marinated shrimp w/ Chinese rice wine

明爐叉燒
窯焼き叉焼 800
Roasted pork

海蜇頭
くらげピリ辛あえ 1000
Spicy Jellyfish

皮蛋豆腐
ピータン豆腐 780
Century egg w/tofu

口水雞
よだれ鶏 680
Steamed chicken w/ hot sauce

棒棒雞
蒸し鶏ごまだれ 680
Steamed chicken w/ sesame sauce

白切雞
蒸し鶏葱ダレ 680
Steamed chicken w/ ginger sauce

花魷芹菜
イカセロリ和え 780
Marinated squid & celery

老虎菜
パクチーサラダ 880
Coriander & chili salad

蘋果胡桃白菜沙律
りんごと胡桃 白菜サラダ 880
Apple, walnut & Chinese cabbage salad



酒袋 (乳酒木筒)

大陸では酒を皮でつくった袋に
入れており、
其のルーツはモンゴル遊牧民が
畜馬乳酒を入れた馬から
はじまっているそうです。



中國的小吃 SMALL DISH

麻辣牛肚
ハチノス麻辣和え 680
Spicy trippa

黑椒雞胗
砂肝葱黑胡椒 580
Gizzard & leek w/ black pepper

拍黃瓜
たたききゅうり 480
Chopped cucumber w/garlic

花椒土豆絲
じゃが芋細切り山椒和え 480
Potato salad w/ Sichuan pepper

黒酢木耳
きくらげ黒酢 480
Black vinegaered black fungus

青菜干絲
糸豆腐青菜和え 480
Greens & dried tofu

皮 蛋
ピータン 480
Century egg

番茄沙律
トマト葱ダレ 580
Tomato w/ leek dressing

葱 豆 腐
葱豆腐 480
Chilled tofu & scallion

点心 DIAN XIN



梅梅的餃子

黒 黒の牛肉餃子 5個 650
Black beef dumplings 8個 1040
黒胡椒の効いた牛肉のスパイシー餃子

緑 緑の豚ニラ餃子 5個 550
Green pork & Chinese chive dumplings 8個 880
青野菜で色付け 優しい味わいの豚ニラ餃子

黄 黄の海老餃子 5個 750
Yellow shrimp dumplings 8個 1200
みんな大好き プリプリえびの餃子

猪 白の豚生姜餃子 5個 550
White pork & ginger dumplings 8個 880
生姜の効いた野菜多めのスタンダード餃子

赤 赤のホルモンスパイシー餃子 5個 550
Red pig innards spicy dumplings 8個 880
ピリッと辛いホルモン餃子

五 五種餃子 (上記各2個) 10個 1200
Five colors dumplings

上海名物 ショーロンポー 生煎包子 熱々 スープ入り

カリッと揚げ焼きした
焼きショーロンポー
Pan-fried pork soup buns
中の肉汁がアツアツ火傷に注意！！

4個 640
8個 1280

上海小籠包

ショーロンポー 4個 640
Steamed pork soup dumplings 8個 1280

韭菜饅頭

海老にらまんじゅう 2個 660
Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings

海鮮春巻

海鮮春巻き 2本 1000
Deep-fried seafood spring rolls

麵

Noodles



擔擔麵 DAN DAN NOODLES

擔擔麵
正宗 汁無しタンタン麵 1200
Soupless dan dan noodles

紅擔擔麵
紅麻辣タンタン麵 1200
Red hot dan dan noodle soup

黑芝麻擔擔麵
黒ごまタンタン麵 1200
Black sesame dan dan noodle soup

白芝麻擔擔麵
白ごまタンタン麵 1200
White sesame dan dan noodle soup

煲仔麵 CLAYPOT RICE

雞青菜砂鍋麵
鶏青菜土鍋煮込み麵 1500
Chicken & green leaf claypot noodles

猪肉砂鍋麵
豚生姜土鍋煮込み麵 1500
Pork & ginger claypot noodles

内肚砂鍋麵
ホルモン煮込み麵 1500
Pork innards claypot noodles

炒麵 SOUP NOODLES

牛腩炒麵
厚切り牛バラ焼そば 1800
Thick-sliced beef rib fried noodles

海鮮炒麵
海鮮五目焼そば 2000
Mixed seafood fried noodles

湯麵 SOUP NOODLES

魚翅麵 尾ビレ 5800
ふかひれ麵 胸ビレ 3000
Braised shark-fin noodle soup ほぐし 2200

海鮮湯麵
海鮮五目麵 2000
Mixed seafood noodle soup

牛腩湯麵
厚切り牛バラ麵 1800
Stewed thick cut beef rib noodle soup

東坡肉麵
角煮麵 1500
Stewed pork rib noodle soup

雞柚子麵
鶏ゆず麵 1200
Yuzu & chicken noodle soup

香菜湯麵
パクチー鶏葱麵 1300
Coriander & chicken noodle soup

烤鴨葱麵
北京ダック麵 1400
Peking duck noodle soup

飯 Rice

甜品



ポーツアイファン 中国の土鍋ごはん 煲仔飯 CLAYPOT RICE

魚翅煲仔飯	尾ビレ姿	5800
ふかひれ土鍋ごはん	胸ビレ姿	3000
Shark-fin claypot rice	ほぐし	2200
猪肉煲仔飯		
豚生姜土鍋ごはん		1400
Pork & ginger claypot rice		
牛腩煲仔飯		
厚切り牛バラ土鍋ごはん		1800
Beef rib claypot rice		
海鮮煲仔飯		
海鮮五目土鍋ごはん		2000
Mixed seafood claypot rice		
東坡肉煲仔飯		
角煮土鍋ごはん		1500
Stewed pork rib claypot rice		

炒飯 FRIED RICE

梅子炒飯		
梅豚チャーハン	1300	
Salted pork & plum fried rice		
牛腩炒飯		
牛バラ青葱チャーハン	1600	
Beef rib & scallion fried rice		
黑芝麻炒飯		
黒胡麻山椒スパイシーチャーハン	1600	
Black sesame & prickly ash fried rice		
海鮮炒飯		
海鮮五目チャーハン	1800	
Mixed seafood fried rice		
蟹扒炒飯		
蟹あんかけチャーハン	1980	
Crab thick sauce over fried rice		

甜品 DESSERT

杏仁豆腐		
アンニン豆腐	600	
Almond jelly		
芒果布丁		
マンゴープリン	650	
Mango pudding		
芝麻球		
胡麻揚げだんご	600	
Sweet sesame balls		

