

# 雲梅一包軒套餐 Course menu

コースメニュー



## 雲梅、壹

4,950円  
(税抜4,500円)

前菜	小菜色々・口水鶏・蒸し茄子胡麻だれ ・くらげあえもの・紅芯大根 ・きくらげ黒酢麻辣・ピータン ・紅油餃子・柚子葱餃子	Steamed chicken with chili oil sauce Steamed eggplant with sesame sauce Chilled jellyfish / Chilled watermelon radish Black fungus with spicy black vinegar dressing / Century egg Chili oil dumplings / Yuzu & leek dumplings
烤鴨	北京烤鴨	Beijing duck
湯	ダックスープ	Duck clear soup
菜	麻婆豆腐	Mapo tofu
飯	ダック炒飯	Duck fried rice
甜点	杏仁豆腐	Almond jelly



## 雲梅、貳

6,050円  
(税抜5,500円)

前菜	前菜盛合せ	Assortment of appetizers
點心	肉肉餃子	Meat meat pan-fried dumplings
點心	海鮮春巻	Deep-fried seafood spring rolls
湯	ふかひれとろみスープ	Shark-fin thick soup
菜	中国青菜と棒湯葉 塩炒め	Salt stir-fried Chinese greens & dried tofu skin
肉菜	豚バラ肉の黒酢甘醋あん	Stir-fried pork belly in black vinegar sauce
魚介	エビチリソース	Stir-fried prawns w/ chili sauce
麵	鶏柚子葱麵	Chicken & leek soup noodles
甜点	杏仁豆腐	Almond jelly



## 雲梅、参

8,250円  
(税抜7,500円)

前菜	前菜盛合せ	Assortment of appetizers
點心	蟹小籠包	Steamed brown crab meat Xiaolongbao
湯	鶏と大根 蒸しスープ	Double-boiled chicken & daikon radish soup
烤鴨	北京ダック	Beijing duck
菜	中国青菜の強火炒め	Sauteed Chinese greens
肉	梅菜扣肉 割包付き	Stewed pork belly & preserved veggie, served w/ steamed bun
魚介	季節の魚 油淋ソース	Seasonal fish w/ leek dressing
逸品	フカヒレ胸ビレ 紅焼煮込みと白飯	Braised pectoral shark fin, served w/ rice
甜点	杏仁豆腐	Almond jelly

※飲み放題は各コース別途 2,100円 (税抜2,000円) にて承ります。

The all-you-can-drink course is +2,100yen. We receive orders in conjunction with a course.

アレルギーに関しましては、スタッフまでお問い合わせください。