



菜单

当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。

メニューの料理写真はイメージです。実際の商品と若干異なる場合がございます。
当店で使用している米はすべて国産米です。

アレルギー
特定原材料



卵 / Egg
鸡蛋 / 달걀



乳 / Milk
牛奶 / 우유



小麦 / Wheat
小麦 / 보리



そば / Buckwheat
荞麦面 / 소바



落花生 / Peanuts
花生 / 땅콩



えび / Shrimp
蝦 / 새우



かに / Crab
螃蟹 / 게

(料理に含まれるアレルギー特定原材料を表示しています / The menu contains the ingredients shown by the pictograms.)

Oven Baked Duck

Every single duck is prepared at our famous affiliated restaurant " Bai-wan-zhu-kuai-lou Akasaka," and baked in the homemade brick oven. Not only from the crispy skin but also from the juicy meat can you enjoy the full of savory of Peking duck.



写真はイメージです。
All images shown are for illustration purpose only

北京烤鸭
Peking Duck
当店のダックは肉付味付

1羽 5800 (税込 6380)

半羽 3800 (税込 4180)

肉は火炒め湯スープもできます 1000 (税込 1100)

Whole duck: 5800yen / half: 3800yen
Duck meat & sauce will be served as well.
Sauteed chopped duck or duck soup is available (+1100yen)

セット代

味噌おろし
薄餅 800- (税込 880)

胡瓜葱

味噌 100 (税込 110)

葱・胡瓜 各 150 (税込 165)

薄餅 1枚 130- (税込 143)

Tasting set: miso, duck crepes, cucumber & leek: +800(880)
Miso 100(110)
Cucumber / leek each 150(165)
Duck crepe 1pc 130(143)

Shark-Fin

Shark-fin is well-known as the most indulgent ingredient in China. You would know the essence of Chinese cuisine by enjoying the flavorful shark-fin gourmet at Mei Mei Akasaka.



写真はイメージです。
All images shown are for illustration purpose only

非翅ふかひれ姿 紅焼排翅上湯醤油煮

Braised whole shark fin w/ premium broth & soy sauce

L	200g	16000-	(税込 17600)
M	100g	8500-	(税込 9350)
S	60g	4800-	(税込 5280)

※ふかひれ姿は大きさにより価格に差異が生じますことをご了承お願い致します。
The price would vary from the actual size of shark-fin. Thanks for your consideration.

蟹肉魚翅湯 2300
ふかひれ上湯 (税込 2530)
Crab meat & shark-fin soup

魚翅湯 1800
ふかひれ上湯 (税込 1980)
Shark-fin soup

魚翅麵 2000
ふかひれめん (税込 2200)
Stewed shark-fin soup noodles

魚翅飯 2000
ふかひれごはん (税込 2200)
Stewed shark-fin on rice plate

Fish



写真はイメージです。
All images shown are for illustration purpose only

毎日三浦漁港より
朝の小魚が漁師さん
より届きます。(鮮魚)

お好みの調理法・味付けをご用意いたします
Daily fresh fish w/ favorite flavor & cooking method

大きさ・魚種で料金が異なります
Price depends on size & kind

蒸し

ねぎだし
鱈子
あんかけ

Steamed
scallion sauce,
chili sauce

煮

しょうが
塩
麻辣

Boiled
soy sauce
salt
mala spicy

揚

油淋ソース
四川ソース
冰糖醋

Deep-fried
vinegar sauce
Sichuan sauce
Sweet & sour sauce

3800-
(税込 4180)

2800-
(税込 3080)

1800-
(税込 1980)

1300-
(税込 1430)

酸菜魚
高菜と魚煮込み

Stewed fish w/ pickled leaf mustard

1580
(税込 1738)

糖醋魚
ぐろすあんかけ

Sweet & sour fish

1580
(税込 1738)

紅焼魚
北京しょう油煮

Braised fish w/ soy sauce

1580
(税込 1738)

水煮魚
四川の辛いスープ
アオイヤベース

Boiled fish w/ chili oil sauce

2800
(税込 3080)

前菜 Appetizer

當家拼盤 一皿 1380
前菜の盛り合わせ (約二人前)
Assortment of appetizers (税込 1518)

鮮滑魚片 980
鮮魚のカルパッチョ (税込 1078)
Daily fish carpaccio

海蜇頭 780
クラゲのピリ辛あえ (税込 858)
Chilled spicy jellyfish

芹菜牛舌 780
牛舌ネギセロリアえ (税込 858)
Beef tongue slice w/ leek & celery sauce

麻辣金錢肚 680
ハチノス (レモン和え/マラー和え) (税込 748)
Marinated beef reticulum (lemon or chili sauce)

蒜蓉茄子 680
蒸し茄子のんにく醤油ダレ (税込 748)
Steamed eggplant w/ garlic & soy sauce

皮蛋豆腐 680
ピータン豆腐 (税込 748)
Century egg & tofu

棒棒雞 680
蒸し鶏 (ゴマだれ/辛味/香菜) (税込 748)
Steamed chicken (sesame sauce/spicy/coriander)

香腸 780
中国ソーセージ (税込 858)
Chinese sausage

黒醋拌木耳 480
きくらげ黒酢あえ (税込 528)
Black fungus w/ black vinegar sauce

香菜西紅柿 680
トマトねぎ香菜あえ (税込 748)
Chilled tomato & leek w/ coriander

拍黄瓜 480
たたききゅうり (税込 528)
Chopped cucumber w/ garlic sauce

榨菜 480
青ザーサイ (税込 528)
Szechuan pickles

白菜苾沙拉 880
白菜と果実くるみナッツのサラダ (税込 968)
Napa cabbage, fruit & walnut salad

蒸小菜 Steamed Dish

豉汁排骨 580
スペアリブ豆ち蒸し (税込 638)
Steamed sparerib w/ fermented black beans

蒸牛肚 580
トリッパ青マラー蒸し (税込 638)
Steamed trippa w/ green mala sauce

吮指雞爪 480
鶏の爪しょうゆ煮蒸し (税込 528)
Steamed chicken claw in soy sauce

蒸牛舌 680
牛舌ネギ生姜ダレ蒸し (税込 748)
Steamed beef tongue w/ scallion & ginger

蒸内臓 580
ホルモン辛味蒸し (税込 638)
Steamed pork innards w/ spicy sauce

薑絲魷魚 580
イカの生姜蒸し (税込 638)
Steamed squid w/ ginger

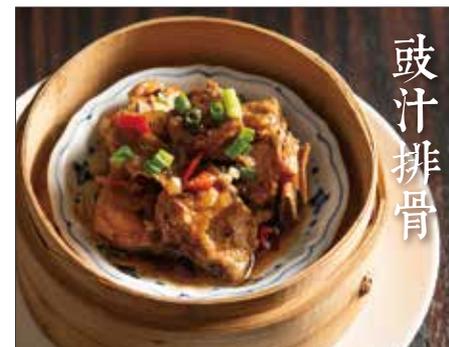
香菇鑲肉 580
しいたけ肉団子 (税込 638)
Shiitake mushroom stuffed w/ minced pork

豆豉牡蠣 780
牡蠣の豆豉蒸し (税込 858)
Steamed oyster w/ fermented black beans

湯 Soup

海鮮翡翠湯 1400
蟹海鮮入り青菜とろみスープ (税込 1540)
Crab, seafood & green thick soup

酸辣湯 900
酸っぱい辛いサンラータン (税込 990)
Hot & sour soup



豉汁排骨



蒸牛肚



吮指雞爪



蒸牛舌

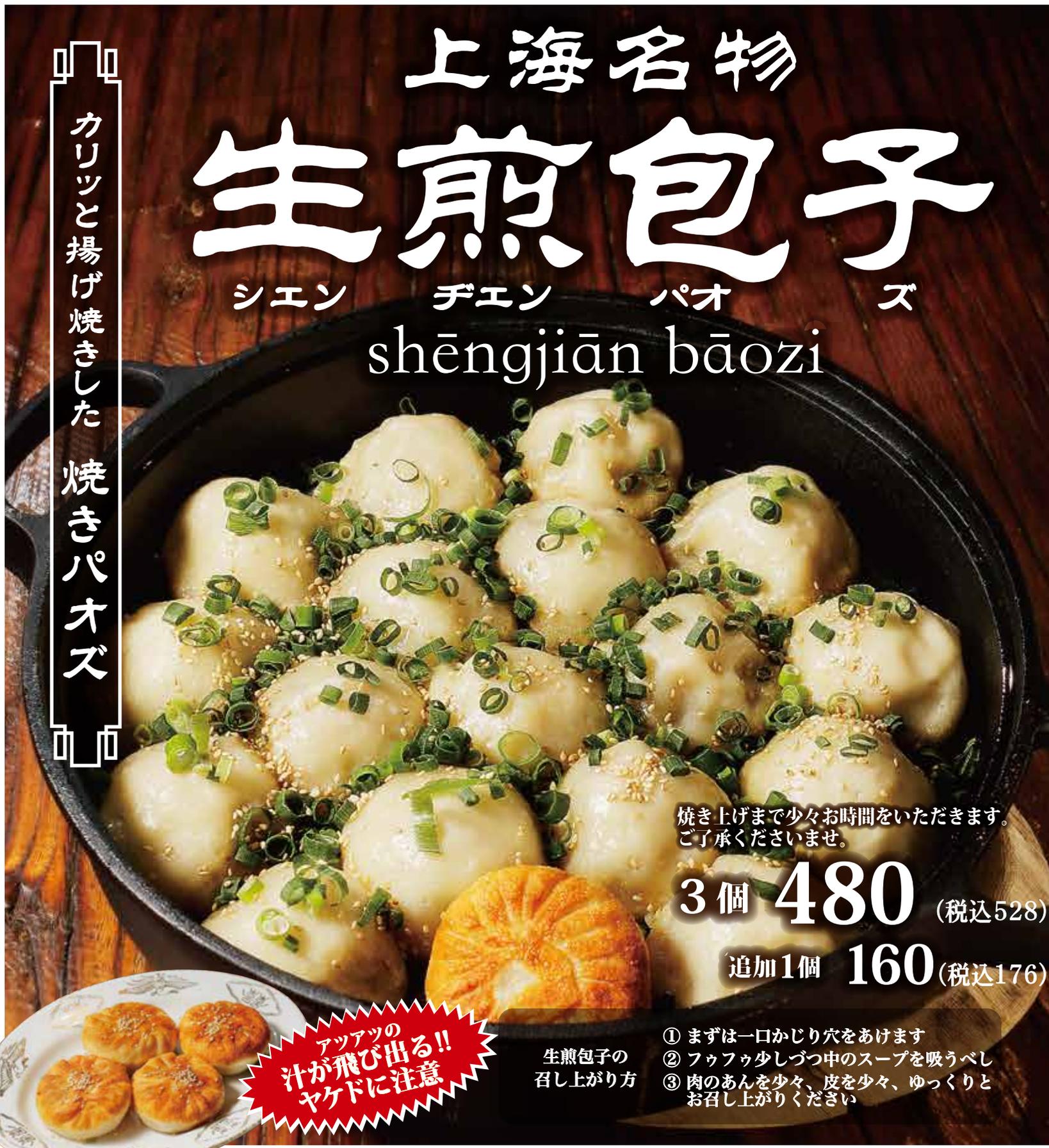


香菇鑲肉

カリッと揚げ焼きした
焼きパオズ

上海名物 生煎包子

シエン チエン パオ ズ
shēngjiān bāozi



焼き上げまで少々お時間をいただきます。
ご了承くださいませ。

3個 **480** (税込528)

追加1個 **160** (税込176)

アツアツの
汁が飛び出る!!
ヤケドに注意

生煎包子の
召し上がり方

- ① まずは一口かじり穴をあけます
- ② フウフウ少しづつ中のスープを吸うべし
- ③ 肉のあんを少々、皮を少々、ゆっくりとお召し上がりください

點心 Dim Sum



蟹小籠包

蟹味噌ショウロンポウ
Crab meat Xiaolongbao
4個 800 (税込 880)



小籠包

上海ショウロンポウ
Shanghai steamed Xiaolongbao
4個 600 (税込 660)



韭菜万頭

にらまんじゅう
Pan-fried shrimp & leek dumplings
2個 600 (税込 660) 追加1個 300 (税込 330)



褡褳火焼

北京の棒焼き餃子
Pan-fried stick dumplings
3本 500 (税込 550)



鍋貼

こぶりなやみつき餃子
Pan-fried small dumplings
6個 480 (税込 528)



水餃子

すいぎょうぎ
Boiled pork dumplings
6個 580 (税込 638)



蝦餃子

海老蒸し餃子
Shrimp steamed dumplings
3個 580 (税込 638)



紅油餃子

四川ごま辛味だれ餃子
Boiled pork dumplings w/ chili oil sauce
6個 580 (税込 638)



香菜餃子

パクチーダレ餃子
Coriander on boiled pork dumplings
6個 580 (税込 638)



焼賣

黒豚しゅうまい
Steamed KUROBUTA dumplings
3個 580 (税込 638)



什錦春卷

五目はるまき
Mixed ingredients spring rolls
2本 580 (税込 638)



海鮮春卷

海鮮棒春卷
Seafood deep-fried spring rolls
2本 800 (税込 880)



蘿蔔糕

大根もち
Chinese radish cake
3個 600 (税込 660)



鮮蝦雲吞

皿エビワンタン
Boiled shrimp wontons
580 (税込 638)



爆漿肉包

しみだれ豚まん
Steamed pork dumplings
2個 400 (税込 440)



銀絲卷

揚げパン
Deep-fried Chinese buns
1個 480 (税込 528)

海鮮 Seafood

油酥蝦球 1900
大エビの衣揚げ (税込 2090)
甘酢チリソース
Deep-fried prawn coated w/ sweet & sour sauce

干焼蝦仁 1400
エビチリソース (税込 1540)
Stir-fried shrimps w/ chili sauce

蒜香軟殻蟹 1900
ソフトシェルの
パン粉ガーリック炒め (税込 2090)
Sautéed soft shell crab in Hongkong style

干焼牡蠣 1500
牡蠣のチリソース (税込 1650)
Sautéed oyster w/ chili sauce

蠔油牡蠣 1500
牡蠣のオイスターソース (税込 1650)
Stewed oyster w/ oyster sauce

什錦海鮮 1680
海鮮五目野菜炒め (税込 1848)
Stir-fried seafood & mixed ingredients

海鮮粉絲鍋 1680
海鮮と春雨土鍋焼き (税込 1848)
Sautéed seafood & bean vermicelli in claypot

蟹肉青菜 1680
青菜の蟹あんかけ (税込 1848)
Crab meat thick sauce on Chinese green

肉 Meat

水煮牛肉 1800
牛肉の唐辛子スープ煮 (税込 1980)
Boiled beef block w/ chili oil broth

紅焼牛腩 1380
厚切り牛バラ醤油土鍋煮 (税込 1518)
Stewed thick cut beef rib in soy sauce

西蘭花牛肉 1380
牛肉ブロッコリー炒め (税込 1518)
Sautéed beef & broccoli

糖醋肉 1380
真っ黒なスブタ (税込 1518)
Sweet & sour pork in black vinegar sauce

東坡肉 1200
豚の角煮トンポーロー (税込 1320)
Stewed pork block in soy sauce

酸白菜猪肉 1200
豚肉白菜ザーサイ炒め (税込 1320)
Stir-fried pork & Napa cabbage w/ gravy

油淋雞 1200
揚げ鶏の香味醤油ダレ (税込 1320)
Deep-fried chicken w/ condiment soy sauce

要果雞丁 1200
鶏とナッツくるみ緑豆炒め (税込 1320)
Stir-fried chicken, nuts & walnuts

家常菜 Home Style Dish

炒青菜 900~
青菜のニンニク炒め (税込 990)
Stir-fried Chinese green w/ garlic

回鍋肉 1100
豚肉と葉ニンニク炒め (税込 1210)
Stir-fried pork & leaf garlic

魚香茄子 1100
茄子と豚肉ピリ辛炒め (税込 1210)
Stir-fried spicy eggplant & pork

青椒肉絲 1100
ピーマンと肉細切り炒め (税込 1210)
Stir-fried bell pepper & shredded meat

西紅柿炒蛋 880
トマト玉子炒め (税込 968)
Stir-fried tomato & egg

芹菜土豆雞 1100
鶏じゃが芋
セロリペースト炒め (税込 1210)
Stir-fried chicken, potato & celery paste

麻婆豆腐 980
四川マーボー豆腐 (税込 1078)
Sichuan mapo tofu

牛肝韭菜 980
牛レバニラ炒め (税込 1078)
Stir-fried beef liver & garlic chive

麻婆春雨 880
マーボー春雨 (税込 968)
Stir-fried spicy minced pork & bean vermicelli

当在名物 煲仔飯

熱々土鍋焼
ごはん

梅梅名物
鰻煲仔飯

Claypot Rice

As the weather turns cold, Hongkongers begin flocking to areas of street food to enjoy the authentic claypot rice dishes of various ingredients, making one of the popular urban spots in Hong Kong.

Putting thick sauce into the claypot with cooked rice and broiling the whole thing, the perfect charred rice is something you would not like to miss.

Grilled eel on Japanese pepper cooked claypot rice

写真はイメージです。
All images shown are for illustration purpose only

煲仔飯 Claypot Rice

鰻魚煲仔飯	うなぎ山椒土鍋ごはん Grilled eel on Japanese pepper cooked claypot rice	1580 (税込 1738)
牛腩煲仔飯	牛バラ土鍋ごはん Braised beef rib on cooked claypot rice	1380 (税込 1518)
豉排骨煲仔飯	スペアリブ豆豉土鍋ごはん Braised sparerib w/ fermented beans sauce on claypot rice	1400 (税込 1540)
海鮮煲仔飯	海鮮あんかけ土鍋ごはん Seafood thick sauce on claypot rice	1600 (税込 1760)
茄子煲仔飯	茄子と豚の土鍋ごはん Eggplant & pork claypot rice	1200 (税込 1320)
鶏高菜煲仔飯	鶏と高菜の土鍋ごはん Chicken & leaf mustard claypot rice	1000 (税込 1100)
擔擔煲仔飯	タンタン挽肉玉子土鍋ごはん Minced meat & egg w/ dan dan sauce on claypot rice	1000 (税込 1100)
魚翅煲仔飯	ほぐしふかひれ土鍋ごはん Braised shredded shark-fin on claypot rice	2000 (税込 2200)
鰻魚炒飯	うなぎ炒飯 Eel fried rice	1380 (税込 1518)
蟹肉炒飯	蟹レタスチャーハン Crab meat & lettuce fried rice	1400 (税込 1540)
青麻辣炒飯	豚ネギ青マールージャン炒飯 Pork, scallion & green mala sauce fried rice	1000 (税込 1100)
什錦炒飯	五目チャーハン Mixed ingredients fried rice	1200 (税込 1320)

麵食 Noodles

牛腩煲仔面	牛バラ煮込み麵 Braised beef rib soup noodles	1380 (税込 1518)
麻辣牛煲仔面	牛肉麻辣マールー煮込み麵 Boiled beef ma-la spicy soup noodles	1400 (税込 1540)
猪肉煲仔面	豚と青菜生姜煮込み麵 Pork & Chinese green ginger stewed soup noodles	1200 (税込 1320)
蝦雲吞面	海老ワンタンメン Shrimp wonton soup noodles	1200 (税込 1320)
海鮮湯面	海鮮つゆそば Seafood soup noodles	1600 (税込 1760)
廣東面	五目正油とろみ麵 Guangdong style soup noodles	1400 (税込 1540)
酸辣湯面	サンラータンメン Hot & sour soup noodles	1200 (税込 1320)
素菜面	野菜タンメン Vegetables soup noodles	1200 (税込 1320)
雞柚子面	鶏柚子そば Chicken & yuzu citrus soup noodles	1000 (税込 1100)
擔擔面	四川タンタン麵 (黒胡麻・青山椒) Sichuan dan dan soup noodles (black sesame or Sichuan pepper)	980 (税込 1078)
拌擔擔面	汁なし担々麵 (黒・青) Soupless dan dan tossed noodles (black sesame or Sichuan pepper)	900 (税込 990)
海鮮炒面	海鮮五目あんかけ焼そば (煎・揚) Seafood mixed thick sauce on crispy fried noodles (fried or deep-fried)	1800 (税込 1980)
牛腩炒面	牛バラ五目焼きそば (煎・揚) Beef rib thick sauce on crispy fried noodles (fried or deep-fried)	1500 (税込 1650)
炒米粉	エビと鶏焼きビーフン Shrimp & chicken fried rice noodles	1280 (税込 1408)

甜點 Desserts



BONSAI BERRY & BERRY PARFAIT



BONSAI MATCHA PARFAIT



BONSAI CHOCOLATE PARFAIT

杏仁豆腐	あんじん豆腐	500 (税込 550)
芒果布丁	マンゴープリン	580 (税込 638)
千層糕	蒸しカステラ	480 (税込 528)
芝麻球	ゴマ団子	500 (税込 550)
酸梅冰淇淋	青梅のアイス	500 (税込 550)
盆栽巧克力聖代	盆栽チョコパフェ	800 (税込 880)
盆栽抹茶聖代	盆栽抹茶パフェ	800 (税込 880)
盆栽莓果聖代	盆栽ベリーベリーパフェ	800 (税込 880)

はっぼうちゃ
八寶茶 680 (税込 748)

梅梅特製自家ブレンド
Assorted Chinese Herbal Tea

(干し梅、ハイビスカス、菊、バラ
龍眼、クコ、丁字、なつめ、氷砂糖)

八宝とは「大切なものがたくさん」という
意味で多くの漢方薬材をブレンドした
体にやさしく目にも楽しい美容健康茶です。



写真はイメージです。All images shown are for illustration purpose only