

雪梅花

菜根譚

コースは二名様より承ります。このメニューの価格は税込みです。



雪梅花 スペシヤルコース

(三日前迄に要予約)

日本の美味しいものと
中国料理の贅をご堪能ください

- 先 上海蟹の老酒漬け
- 前菜 五点盛り
- 湯 薬膳スープ
- 炸 秋刀魚の春巻き
- 點心 松茸入り小龍包
- 排翅 ふかひれ姿
- 蔬菜 中国青菜の塩炒め
- 烤 北京ダック
- 蒸 伊勢海老
- 飯 和牛／麻婆 いずれか
- 甜點 杏仁豆腐

三〇、〇〇〇ー
二〇、〇〇〇ー

右記コースは三〇、〇〇〇円の内容です
二〇、〇〇〇円の詳細はお尋ねください

Special Course

- Reservation required -
¥30,000/¥20,000

Liquor soaked mitten crab
5 kinds of appetizers
Medicinal soup
Deep-fried saury spring roll
Matsutake xiao-long-bao
Simmered whole shark-fin
Stir-fried greens w/ salt
Peking duck, Spiny lobster
Rice (Wagyu beef or spicy mapo-tofu)
Almond jelly

* This is the content of the 30,000 yen course. Please inquire about the contents of the 20,000 yen course.

家常菜コース

其の季節毎の食材
走り旬盛り名残りを
中国家庭料理で

- 料理長おまかせ
ふかひれ料理付
- 一、
前菜／湯／點心／魚料理
肉料理／菜料理／お食事
デザート

一五、〇〇〇ー

Chef's selected served w/shark fin ¥15,000
Appetizer, Soup, Dim sum,
Fish dish, Meat dish,
Vegetable dish, Meal, Dessert

二

- 前菜 前菜五種盛り合わせ
湯 スペアリブの薬膳蒸しスープ
點心 秋刀魚の春巻き
肉 和牛と松茸の紙包み
蔬菜 A菜とマコモダケの炒め
海鮮 大海老のんにくチリソース
食事 ふかひれ土鍋ご飯
甜點 杏仁豆腐

一〇、〇〇〇ー

¥10,000
5 kinds of appetizers, Medicinal sparerib soup, Deep-fried saury spring roll, Wagyu beef & Matsutake wrapped in paper, Stir-fried sword Lettuce & Manchurian wild rice, Stir-fried prawn w/garlic chili sauce, Shark-fin rice, Almond jelly

三

- 前菜 前菜三種盛合せ
點心 スペアリブの薬膳蒸しスープ
湯 松茸入り小龍包
蔬菜 海老と茸の薄塩炒め
肉 和牛とえび芋の麻辣煮
海鮮 白身魚の菊花蒸し
食事 麻婆豆腐と白飯
甜點 杏仁豆腐

六、五〇〇ー

¥6,500
3 kinds of appetizers, Medicinal sparerib soup, Matsutake xiao-long-bao, Stir-fried shrimp & mushrooms, Stewed hot & spicy Wagyu beef & Ebi-imo taro, Steamed fish w/ chrysanthemum, Spicy ma-po tofu & rice, Almond jelly

The minimum order of the course meal is from 2 people. / Tax is included on the prices listed on this menu.