

# 雪梅花

## 菜根譚

コースは一名様より承ります。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 ぼたん海老の紹興酒漬け
- 前菜 特製前菜盛り合わせ
- 湯 スツポンの葉膳蒸しスープ
- 炸 海老入りにらまんじゅう
- 點心 北京ダック
- 排翅 ふかひれ姿紅醬油土鍋煮
- 蔬菜 中国青菜の塩炒め
- 蒸 桜鯛の葱生姜香り蒸し
- 煮 四川名菜 水煮牛肉
- 飯 丹波赤鶏の煮込み麺
- 甜點 杏仁豆腐

三〇、〇〇〇円  
二〇、〇〇〇円

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 Botan shrimp
- Assorted appetizers
- Soft shelled turtle medicinal soup
- Shrimp & garlic chive buns
- Beijing duck
- Simmered whole shark-fin
- Stir-fried green vegetable w/ salt
- Steamed cherry anthias w/ leek & ginger
- Stewed beef in hot sauce
- Stewed Tamba chicken noodles
- 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/ふかひれ姿煮  
菜料理/肉料理/お食事  
デザート

一五、〇〇〇円

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

### 二

- 前菜 前菜五種盛合せ
- 湯 新玉葱のすり流し
- 點心 えんどう豆と海鮮の春巻
- 肉 和牛ロースの炙り 黒胡椒だれ
- 炒 春筍と桜海老の炒め
- 海鮮 真鯛の香り揚げ 油淋だれ
- 食事 ふかひれ土鍋ご飯
- 甜點 杏仁豆腐いちご添え

一〇、〇〇〇円

¥10,000  
5 kinds of appetizers, Seasonal onion pureed soup,  
Peas & seafood spring roll, Broiled beef loin w/ black pepper,  
Stir-fried bamboo shoot & Sakura shrimp, Deep-fried sea bream  
w/ leek sauce, Shark-fin rice, Almond jelly w/ strawberry

### 三

- 前菜 前菜三種盛合せ
- 湯 新玉葱のすり流し
- 點心 海老入りにらまんじゅう
- 肉 丹波赤鶏のパリパリ揚げ 山査子だれ
- 炒 牛肉の中国味噌炒め 包餅添え
- 海鮮 桜鯛と春筍の挟み蒸し 翡翠あん
- 食事 麻婆豆腐と白ごはん
- 甜點 杏仁豆腐いちご添え

六、五〇〇円

¥6,500  
3 kinds of appetizers, Seasonal onion pureed soup,  
Shrimp & garlic chive buns, Crispy-fried chicken w/ hawthorn  
sauce, Stir-fried beef & Chinese Miso w/ thinly baked rice cake,  
Steamed cherry anthias bamboo shoot w/ green sauce,  
Spicy ma-po tofu & rice, Almond jelly w/ strawberry

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