



菜单

当店ではアレルギー特定原材料8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



くるみ / Walnut
核桃 / 호두

(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" which is baked in a brick oven. Not only from the crispy skin but also from the juicy meat that you can enjoy the flavorful Beijing 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 6500 (税込 7150)

半羽 4100 (税込 4510)

肉は炒め湯スープもできます 1100

Whole duck: 6500yen(7150) / half: 4100yen(4510)
Duck meat & sauce will be served.
Sauteed chopped duck or duck soup is available +1100yen(+1210)

セリ代

味噌 1人
薄餅 900 (税込 990)
胡瓜葱

味噌 200 (税込 220)

葱・胡瓜 各 200 (税込 220)

薄餅 1枚 180 (税込 198)

Tasting set: miso, duck crepes, cucumber & leek: +900(990)
Miso 200(220)
Cucumber / leek each 200(220)
Duck crepe 1pc 180(198)

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
紅焼排翅ふかひれの
上湯醤油煮

Braised whole shark fin w/ premium broth & soy sauce

100g 9000-
(税込 9900)

ふかひれのサイズはお尋ねください

Please ask our staff for the portion of the shark-fin

※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. Thank you for your consideration.

蟹肉魚翅湯 2350
ふかひれスープ (税込 2585)
Crab meat & shark-fin soup

魚翅湯 1900
ふかひれスープ (税込 2090)
Shark-fin soup

魚翅麺 2100
ふかひれめん (税込 2310)
Stewed shark-fin soup noodles

魚翅飯 2100
ふかひれごはん (税込 2310)
Stewed shark-fin on rice plate

Fish



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

鮮魚

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

切り身
1800~

(税込 1980)

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

蒸

ねぎと
唐辛子
はくせい

Steamed
scallion sauce
chili sauce

煮

しょうゆ、
塩
麻辣

Boiled
soy sauce
salt
spicy mala

揚

油淋ソース
四川ソース
糖醋

Deep-fried
vinegar sauce
Sichuan sauce
sweet & sour sauce

酸菜魚 高菜と魚煮込み

Stewed fish w/ pickled leaf mustard

1620

(税込 1782)

糖醋魚 ぐろすあんかけ

Sweet & sour fish

1620

(税込 1782)

紅焼魚 北京しつこ煮

Braised fish w/ soy sauce

1620

(税込 1782)

水煮魚 四川の辛いスープ アヒヤベース

Boiled fish w/ chili oil sauce

2950

(税込 3245)

前菜 Appetizer

當家拼盤
前菜の盛り合わせ
Assortment of appetizers 一皿 1480
(約二人前)
(税込 1628)

鮮滑魚片
鮮魚のカルパッチョ
Daily fish carpaccio 1000
(税込 1100)

海蜇頭
クラゲのピリ辛あえ
Chilled spicy jellyfish 880
(税込 968)

芹菜牛舌
牛舌ネギセロリアえ
Beef tongue slice w/ leek & celery sauce 880
(税込 968)

麻辣金錢肚
ハチノス (レモン和え/マラー和え)
Marinated beef reticulum (lemon/chili sauce) 730
(税込 803)

蒜蓉茄子
蒸し茄子のんにく醤油ダレ
Steamed eggplant w/ garlic & soy sauce 730
(税込 803)

皮蛋豆腐
ピータン豆腐
Century egg & tofu 730
(税込 803)

棒棒雞
蒸し鶏 (ゴマだれ/辛味/香菜)
Steamed chicken (sesame sauce/spicy/coriander) 730
(税込 803)

香腸
中国ソーセージ
Chinese sausage 800
(税込 880)

黒醋拌木耳
きくらげ黒酢あえ
Black fungus w/ black vinegar sauce 520
(税込 572)

香菜西紅柿
トマトねぎ香菜あえ
Chilled tomato & leek w/ coriander 720
(税込 792)

拍黃瓜
たたききゅうり
Chopped cucumber w/ garlic sauce 530
(税込 583)

榨菜
青ザーサイ
Szechuan pickles 530
(税込 583)

白菜芯沙拉
白菜と果実くるみナッツのサラダ
Napa cabbage, fruit & walnut salad 900
(税込 990)

蒸小菜 Steamed Dish

豉汁排骨
トウチ
スペアリブ豆豉蒸し
Steamed sparerib w/ fermented black beans 680
(税込 748)

蒸牛肚
トリッパ青マラー蒸し
Steamed tripe w/ green mala sauce 680
(税込 748)

吮指雞爪
鶏の爪しょうゆ煮蒸し
Steamed chicken claw in soy sauce 520
(税込 572)

蒸牛舌
牛舌ネギ生姜ダレ蒸し
Steamed beef tongue w/ scallion & ginger 880
(税込 968)

蒸内臓
ホルモン辛味蒸し
Steamed pork innards w/ spicy sauce 600
(税込 660)

薑絲魷魚
イカの生姜蒸し
Steamed squid w/ ginger 600
(税込 660)

香菇鑲肉
しいたけ肉団子
Shiitake mushrooms stuffed w/ minced pork 600
(税込 660)

豆豉牡蠣
トウチ
牡蠣の豆豉蒸し
Steamed oyster w/ fermented black beans 800
(税込 880)

湯 Soup

海鮮翡翠湯
蟹海鮮入り青菜とろみスープ
Crab, seafood & green thick soup 1450
(税込 1595)

酸辣湯
酸っぱい辛いサンラータン
Hot & sour soup 950
(税込 1045)



豉汁排骨



蒸牛肚



吮指雞爪



蒸牛舌



香菇鑲肉

上海名物

生煎包子

シエン チエン パオ ズ

shēngjiān bāozi

カリッと揚げ焼きした
焼きパオズ

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 660 (税込726)

追加1個 220 (税込242)

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 フッフッ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

アツアツの
汁が飛び出る!!
ヤケドに注意

點心 Dim Sum



蟹小籠包

蟹味噌ショウロンポウ
Pork & brown crab meat Xiaolongbao
4個 840 (税込 924)



小籠包

上海ショウロンポウ
Shanghai steamed Xiaolongbao
4個 640 (税込 704)



韭菜方頭

にらまんじゅう
Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings
2個 640 (税込 704) 追加1個 320 (税込 352)



裕漣火焼

北京の棒焼き餃子
Pan-fried stick dumplings
3本 520 (税込 572)



鍋貼

こぶりなやみつき餃子
Pan-fried small pork dumplings
6個 540 (税込 594)



水餃子

すいぎょうぎ
Boiled pork dumplings
5個 540 (税込 594)



蝦餃子

海老蒸し餃子
Steamed shrimp dumplings
3個 620 (税込 682)



紅油餃子

四川ごま辛味だれ餃子
Boiled pork dumplings w/ chili oil sauce
6個 620 (税込 682)



香菜餃子

パクチーダレ餃子
Boiled pork dumplings w/ coriander sauce
6個 650 (税込 715)



焼賣

黒豚しゅうまい
Steamed KUROBUTA dumplings
3個 600 (税込 660)



什錦春卷

五目はるまき
Deep-fried mixed ingredients spring rolls
2本 600 (税込 660)



海鮮春卷

海鮮棒はるまき
Deep-fried seafood spring rolls
2本 840 (税込 924)



蘿蔔糕

大根もち
Chinese radish cake
3個 630 (税込 693)



鮮蝦雲吞

皿エビワンタン
Boiled shrimp wontons
620 (税込 682)



爆漿肉包

しみだれ豚まん
Steamed juicy pork buns
2個 520 (税込 572)



銀絲卷

揚げパン
Deep-fried Chinese buns
1個 500 (税込 550)

海鮮 Seafood

油酥蝦球 2300
大エビの衣揚げ (税込 2530)
甘酢チリソース
Deep-fried prawn coated w/ sweet & sour sauce

干焼蝦仁 1680
エビチリソース (税込 1848)
Stir-fried shrimps w/ chili sauce

蒜香軟殻蟹 2500
ソフトシェルの (税込 2750)
パン粉ガーリック炒め
Sauteed soft shell crab in Hongkong style

干焼牡蠣 1540
牡蠣のチリソース (税込 1694)
Sauteed oyster w/ chili sauce

蠔油牡蠣 1540
牡蠣のオイスターソース (税込 1694)
Stewed oyster w/ oyster sauce

什錦海鮮 1800
海鮮五目野菜炒め (税込 1980)
Stir-fried seafood & mixed ingredients

海鮮粉絲鍋 1800
海鮮と春雨土鍋焼き (税込 1980)
Sauteed seafood & bean vermicelli in claypot

蟹肉青菜 1830
青菜の蟹あんかけ (税込 2013)
Crab meat thick sauce on Chinese greens

肉 Meat

水煮牛肉 1900
牛肉の唐辛子スープ煮 (税込 2090)
Boiled beef block w/ chili oil broth

紅焼牛腩 1500
厚切り牛バラ醤油土鍋煮 (税込 1650)
Stewed thick cut beef rib in soy sauce

西蘭花牛肉 1500
牛肉ブロッコリー炒め (税込 1650)
Sauteed beef & broccoli

糖醋肉 1450
真っ黒なスブタ (税込 1595)
Sweet & sour pork in black vinegar sauce

東坡肉 1380
豚の角煮トンポーロー (税込 1518)
Stewed pork block in soy sauce

酸白菜猪肉 1230
豚肉白菜ザーサイ炒め (税込 1353)
Stir-fried pork & Napa cabbage w/ gravy

油淋鶏 1300
揚げ鶏の香味醤油ダレ (税込 1430)
Deep-fried chicken w/ condiment soy sauce

要果鶏丁 1420
鶏とナッツくるみ緑豆炒め (税込 1562)
Stir-fried chicken, nuts & walnuts

家常菜 Home Style Dish

炒青菜 1300
青菜のニンニク炒め (税込 1430)
Stir-fried Chinese green w/ garlic

回鍋肉 1250
豚肉と葉ニンニク炒め (税込 1375)
Stir-fried pork & leaf garlic

魚香茄子 1250
茄子と豚肉ピリ辛炒め (税込 1375)
Stir-fried spicy eggplant & pork

青椒肉絲 1250
ピーマンと肉細切り炒め (税込 1375)
Stir-fried bell pepper & shredded meat

西紅柿炒蛋 1020
トマト玉子炒め (税込 1122)
Stir-fried tomato & egg

芹菜土豆雞 1250
鶏じゃが芋 (税込 1375)
セロリペースト炒め
Stir-fried chicken, potato & celery paste

麻婆豆腐 1100
四川マーボー豆腐 (税込 1210)
Sichuan mapo tofu

牛肝韭菜 1150
牛レバニラ炒め (税込 1265)
Stir-fried beef liver & garlic chive

麻婆春雨 1000
マーボー春雨 (税込 1100)
Stir-fried spicy minced pork & bean vermicelli

ライス・スープ・小菜セット w / Rice, soup & small dish +300 (税込 330)

当名物 煲仔飯

熱々土鍋焼
ごはん

梅梅名物
鰻煲仔飯

Claypot Rice

As the weather gets cold, Hongkongers visit stalls of street food to enjoy the authentic claypot rice dishes, which became one of the popular urban spots in Hong Kong.

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

Grilled eel & Japanese pepper on 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 & Japanese pepper on claypot rice	1800 (税込1980)
牛腩煲仔飯	牛バラ土鍋ごはん Braised beef rib on claypot rice	1450 (税込1595)
豉排骨煲仔飯	スペアリブ豆豉土鍋ごはん Braised sparerib & fermented beans on claypot rice	1450 (税込1595)
海鮮煲仔飯	海鮮あんかけ土鍋ごはん Seafood thick sauce on claypot rice	1700 (税込1870)
茄子煲仔飯	茄子と豚の土鍋ごはん Eggplant & pork claypot rice	1300 (税込1430)
鶏高菜煲仔飯	鶏と高菜の土鍋ごはん Chicken & leaf mustard claypot rice	1150 (税込1265)
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	1150 (税込1265)
魚翅煲仔飯	ほぐしふかひれ土鍋ごはん Braised shredded shark-fin on claypot rice	2100 (税込2310)
鰻魚炒飯	うなぎ炒飯 Eel fried rice	1500 (税込1650)
蟹肉炒飯	蟹レタス炒飯 Crab meat & lettuce fried rice	1550 (税込1705)
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	1150 (税込1265)
什錦炒飯	五目炒飯 Mixed ingredients fried rice	1280 (税込1408)

麵食 Noodles

牛腩煲仔面	牛バラ煮込み麺 Braised beef rib soup noodles	1450 (税込1595)
麻辣牛煲仔面	牛肉麻辣マールー煮込み麺 Boiled beef mala spicy soup noodles	1450 (税込1595)
烤鴨湯面	北京ダックスープ麺 Beijing duck soup noodles	1450 (税込1595)
蝦雲吞面	海老ワンタンメン Shrimp wonton soup noodles	1280 (税込1408)
海鮮湯面	海鮮つゆそば Seafood soup noodles	1700 (税込1870)
廣東面	五目醤油とろみ麺 Guangdong style soup noodles	1450 (税込1595)
酸辣湯面	サンラータンメン Hot & sour soup noodles	1250 (税込1485)
素菜面	野菜タンメン Vegetable soup noodles	1350 (税込1485)
雞柚子面	鶏柚子そば Chicken & yuzu citrus soup noodles	1100 (税込1210)
擔擔面	四川担々麺 (黒胡麻・青山椒) Sichuan dan dan soup noodles (black sesame or Sichuan pepper)	1100 (税込1210)
拌擔擔面	汁なし担々麺 (黒胡麻・青山椒) Soupless dan dan noodles (black sesame or Sichuan pepper)	1100 (税込1210)
海鮮炒面	海鮮五目あんかけ焼そば (煎・揚) Seafood, vegetable & gravy on noodles (fried or deep-fried)	1850 (税込2035)
牛腩炒面	牛バラ五目焼きそば (煎・揚) Beef rib, vegetable & gravy on noodles (fried or deep-fried)	1600 (税込1760)
炒米粉	エビと鶏焼きビーフン Shrimp & chicken fried rice noodles	1350 (税込1485)

甜點 Desserts



BONSAI BERRY & BERRY PARFAIT



BONSAI MATCHA PARFAIT



BONSAI CHOCOLATE PARFAIT

杏仁豆腐	あんじん豆腐	600
	Almond jelly	(税込 660)
芒果布丁	マンゴープリン	680
	Mango pudding	(税込 748)
千層糕	蒸しカステラ	500
	Chinese castella cake	(税込 550)
芝麻球	ゴマ団子	660
	Deep-fried sesame dumplings	(税込 550)
梅子冰淇淋	梅シャーベット	680
	Ume plum sherbet	(税込 748)
盆栽巧克力聖代	盆栽チョコパフェ	980
	Bonsai chocolate parfait	(税込 1078)
盆栽抹茶聖代	盆栽抹茶パフェ	980
	Bonsai matcha parfait	(税込 1078)
盆栽莓果聖代	盆栽ベリーベリーパフェ	980
	Bonsai berry & berry parfait	(税込 1078)

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