

雪梅花

菜根譚

一年十二月菜單

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/前菜/湯/炸/點心
ふかひれ姿煮/菜料理
肉料理/お食事
デザート

三〇、〇〇〇
二〇、〇〇〇

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

Appetizer, Soup, Fried-food, Dim sum, Braised shark fin,
Vegetable dish, Meat dish, Meal, Dessert

料理長 おまかせコース

(当日可)ふかひれ料理付

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

Chef's selected course ¥15,000

Appetizer, Soup, Dim sum, Braised shark fin,
Vegetable dish, Meat dish, Meal, Dessert



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

一、
前菜 前菜五種盛合せ
湯 軟骨と冬瓜のスープ
點心 小籠包
海鮮 大海老の熱油揚げ
にんにくチリソース
肉 柔らか牛バラ醤油煮
蔬菜 鱧の香り揚げ 油淋だれ
食事 ふかひれ土鍋ご飯
甜點 杏仁豆腐

一〇、〇〇〇

Chinese home dish course ¥10,000

5kinds of appetizers, Pork cartilage & winter melon soup, Xiao long bao,
Deep-fried king prawn w/ garlic chili sauce, Stewed beef rib w/ soy sauce,
Deep-fried pike conger w/ leek sauce, Shark-fin rice, Almond jelly

二、
前菜 前菜三種盛合せ
湯 ふかひれスープ
點心 小籠包
海鮮 皮付海老のにんにく炒め
肉 柔らか牛バラ肉 醤油煮
蔬菜 季節野菜蟹肉卵白あん
食事 麻婆豆腐と白飯
甜點 杏仁豆腐

六、八〇〇

Chinese home dish course ¥6,800

3 kinds of appetizers, Shark fin soup, Xiao long bao, Stir-fried shrimp
w/ garlic, Stewed beef rib w/ soy sauce, Crab thick sauce on seasonal
vegetable, Spicy ma-po tofu & rice, Almond jelly