

# 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 スペシャルコース

(三日前述に要予約)

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

前菜 前菜六種盛合せ

湯 薬膳蒸しスープ

點心 海老入りにらまんじゅう

時菜 冬の根菜 タラバ蟹卵白あん

肉 和牛と九条葱の炒め

海鮮 大海老とフグ 四川チリソース

飯 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

6 kinds of appetizers, Chicken medicinal soup, Shrimp garlic chive dumpling,  
Stir-fried root vegetable & king crab w/ egg white sauce, Stir-fried wagyu beef &  
kujiyo green onion, prawn & blowfish w/ chili sauce, Shark-fin rice, Almond jelly

前菜 前菜五種盛合せ

湯 薬膳ふかひれ蒸しスープ

點心 上海蟹味噌の春巻

菜 自家製干し肉と青菜の炒め

蝦 大海老の四川チリソース

魚 鮫鱈と酸白菜、板春雨の煮込み

飯 牛バラ入り麻婆豆腐と白飯

またはふかひれ土鍋ご飯

甜點 杏仁豆腐

六、八〇〇

Chinese home dish course ¥6,800

5 kinds of appetizers, Shark fin medicinal soup, Shanghai hairy crab butter spring  
roll, prawn chili sauce, Stir-fried home made dried meat & greens, stewed anglerfish,  
& pickled mustard w/ glass noodles, Spicy ma-po tofu w/ beef rib & rice or Shark  
fin rice, Almond jelly

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