

雪梅花 菜根譚

一年十二ヶ月 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、〇〇〇ー
二〇、〇〇〇ー

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、〇〇〇ー

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 特製前菜盛合せ
湯 鶏の上湯蒸しスープ
點心 海老韭菜まんじゅうと 小籠包
時菜 ふかひれ胸びれ姿 紅しょうゆ土鍋煮
海鮮 大海老と万願寺唐辛子の んにくチリソース
肉 和牛と丸茄子 北京味噌炒め
飯 蟹肉レタスチャーハン
甜點 デザート

一〇、〇〇〇ー

Chinese home dish course ¥10,000

Special appetizers, Steamed chicken soup, Pan-fried shrimp & garlic chive buns,
Stewed shark fin w/ soy sauce in craypot, King prawn chili sauce w/ garlic,
Xiaolongbao, Stir-fried Wagyu beef & eggplant w/ Beijing Miso sauce,
Crab & lettuce fried rice, Dessert

二

前菜 初夏の前菜五種盛合せ
湯 鶏と茗荷の蒸しスープ
點心 海老韭菜まんじゅう
素 空芯菜の腐乳炒め
海鮮 大海老と丸茄子の四川チリソース
肉 京もち豚の黒酢スブタ
飯 ふかひれ土鍋ご飯
甜點 デザート

六、八〇〇ー

Chinese home dish course ¥6,800

5 kinds of seasonal appetizers, Steamed chicken & Japanese ginger soup,
Pan-fried shrimp & garlic chive bun, Stir-fried water spinach & Spoiled milk,
King prawn & eggplant w/ chili sauce, Sweet & sour pork,
Shark fin craypot rice, Dessert

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