

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 松茸菜膳スープ
點心 松茸小籠包 秋刀魚春巻
魚翅 ふかひれ胸びれ姿
紅しょうゆ土鍋煮
海鮮 大海老まこも
銀杏の塩炒め
肉 和牛と九条葱
中国的すき焼き「鉄鍋肉」
飯 蟹レタス炒飯
甜點 デザート

一〇、〇〇〇ー

Chinese home dish course ¥10,000

Special appetizers, Medicinal cooking matsutake mushroom soup,
Matsutake mushroom xiaolongbao & pacific saury spring rolls,
Stewed shark fin w/ soy sauce in craypot, Stir-fried king prawn, manchurian wild rice & ginkgo nuts
Chinese-style sukiyaki w/ Wagyu beef & Kujo leeks "TEKKAROU",
Crab & lettuce fried rice, Dessert

二

前菜 当家前菜盛り
湯 松茸菜膳スープ
點心 にらまんじゅう
時菜 中国青菜
上海蟹味噌あん
海鮮 鰻の中国フリット
毛沢東スパイス
肉 京もち豚干し梅のスプタ
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

Appetizers, Medicinal cooking matsutake mushroom soup,
Pan-fried garlic chive buns, Chinese green vegetables w/ Shanghai crab paste,
Chinese fried conger eel w/ Mao zedong spice, Sweet & sour Kyo-mochi buta pork
w/ dried Ume plum, 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.