

雪梅花 お昼のコース

コース料理のご注文は二名様より承ります。
The minimum order of course meal is 2

家常菜コース

Home-style dishes course meal

4800円

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

松茸薬膳蒸しスープ
Medicinal cooking matsutake mushroom soup

にらまんじゅう
Pan-fried garlic chive buns

海老とまこもだけの塩炒め
Stir-fried shrimp & manchurian wild rice

京もち豚の黒酢すぶた
Sweet & sour Kyo-mochi buta pork w/ black vinegar

ふかひれ土鍋ご飯
Shark fin craypot rice

杏仁豆腐
Almond Jelly

< 七品 >

XHU MEI HUA'S BENTO

旬の食材で作りましたお楽しみ弁当

雪梅花のお弁当

中国のおかず六品、白飯、スープ、香のもの付

6 kinds of Chinese dishes, rice, soup & pickles.

2300円

杏仁豆腐付き 2500円
with almond jelly +200yen



四川麻婆豆腐

Sichuan style ma-po tofu

白飯、スープ、香のもの付
served w/ rice, Chinese pickles & soup

スタンダード 1500円
Sichuan style standard ma-po tofu

特製厚切り牛バラ入り 2000円
Sichuan style ma-po tofu w/ beef rib

厚切り牛バラ醤油煮込み

Braised thick cut beef rib w/ soy sauce

白飯、スープ、香のもの付
served w/ rice, Chinese pickles & soup

1600円

湯麺

SOUP NOODLES

担々麺 (黒胡麻 / 白胡麻 / 紅麻辣) 各 1000円
Dan-dan soup noodles
(Black sesame / White sesame / Red hot & spicy)

鶏ぶつ切り葱鍋麺 1400円
Chopped chicken & leek soup noodles

酸辣湯麺 1400円
Spicy hot and sour soup noodles

牛バラ麺 1600円
Simmered beef rib soup noodles

魚翅 ふかひれ 麺
Braised shark fin soup noodles

ほぐし Shreded shark fin	2300円
胸びれ姿 Whole shark fin	3200円

飯

RICE DISHES

スープ、
香のもの付
with soup & pickles

カニレタス炒飯 1800円
Crab meat & lettuce fried rice

牛バラかけごはん 1600円
Simmered beef rib over rice

ふかひれ土鍋ごはん
Shark fin on rice in earthen pot

ほぐし Shredded shark fin	2300円
胸びれ姿 Whole shark fin	3200円

點心

DUMPLINGS

海老にらまんじゅう

Shrimp & Chinese chive dumplings

1個 400円
2個より

青菜水餃子

Boiled green vegetable dumplings

6個 800円

海鮮春卷

Crispy seafood spring rolls

2本 1000円

甜心

デザート

DESSERT

杏仁豆腐

Almond jelly

350円

あん入り胡麻団子

Fried sweet sesame balls with bean paste

2個 350円

