

# 大傳 梅 梅

DAIDEN  
MEI-MEI

## コースメニュー COURSE MENU

### 壹のコース

六、八〇〇円

- 前菜 前菜五点盛り
- 湯 本日のスープ
- 點心 梅餃子と豚肉餃子
- 蔬菜 中国青菜炒め
- 海鮮 本日の魚香り揚げ  
油淋ソース
- 肉 げんこつ肉の黒酢スプタ
- 食事 四川麻婆豆腐と白飯
- 甜點 デザート

Five types of appetizers  
Today's soup  
Ume plum gyoza & pork gyoza  
Stir-fried greens  
Deep-fried today's fish w/leek sauce  
Black vinegar sweet & sour pork  
Sichuan mapo-tofu & rice  
Dessert

### 貳のコース

一〇、〇〇〇円

- 前菜 梅梅特製前菜盛り
- 湯 聖護院大根と塩豚葉膳スープ
- 點心 ならまんじゅう
- 逸品 釜焼き北京ダック
- 海鮮 鱈と春雨 酸白菜蒸し
- 肉 牛ほほ肉香味揚げ 油淋ソース
- 食事 ふかひれ土鍋ご飯
- 甜點 デザート

Mei Mei style special appetizers  
Steamed Shogoin radish & salted pork soup  
Chinese chive & shrimp dumplings  
Oven-baked Beijing duck  
Steamed cod, starch-vermicelli &  
sour Chinese cabbage  
Deep-fried beef cheek w/ leek sauce  
Shark fin clay pot rice  
Dessert

### 参のコース

一五、〇〇〇円

- 前菜 梅梅特製前菜盛り
- 湯 鮑と金華ハム上湯蒸しスープ
- 點心 本日の特製点心
- 逸品 釜焼き北京ダック
- 魚翅 ふかひれ尾びれ紅醬油土鍋煮
- 蔬菜 大エビと中国菜強火炒め
- 海鮮 京都牛と葉にんにく 四川唐辛子炒め
- 肉 肉厚どんこと九条葱の汁そば
- 甜點 デザート

Mei Mei style special appetizers  
Steamed premium soup w/ abalone  
& Chinese ham  
Today's special dim sum  
Oven-baked Beijing duck  
Braised shark fin tail w/ soy sauce in a clay pot  
Wok-fried prawns & Chinese vegetable  
Stir-fried Kyoto beef & garlic leaves  
w/ Sichuan pepper  
Shiitake mushroom & Kujo leek  
soup noodles  
Dessert

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

