

梅花笑傲

寒雪獨開

中國菜

北京烤鴨

梅 梅

Mei

Mei

夙 菜單

石川県金沢市尾張町一一九一六
電話・FAX 〇七六(二〇四)六〇三二

正宗

北京烤鴨

BEIJING
DUCK

本場仕込み薪は果実の樹で焼く
日本では此処だけでしょう

薪窯焼きごくキンダック

Wood fired oven-baked Beijing duck

一皿 三巻き	1 plate 3 rolls	900
1 羽 whole	9,800	
1/2 羽 half	5,000	
1/4 羽 quarter	2,800	

追加具 Additional	ダック薄皮餅 Crepe	Miso
葱 / 胡瓜 Leek / Cucumber	各 600	

当店自慢の 窯焼

WOOD-FIRED
OVEN

木柴

APPLE
TREE

烤鴨

BEIJING
DUCK

北京烤鴨套餐	Beijing duck set
+2,000	別途注文 (切り終えて残った肉と骨で作ります。 北京ダックスープと炒め料理の二皿付き。)



正宗柴窯

中国語で正宗は正統的・正しい、

北京烤鴨は本来、果実の樹で焼きます。当店はりんごの樹を使用。

現在日本で薪で焼くダックの店は知る限りありません。

当店のみではないでしょうか。本場と同じ香ばしい

焼きたてダックを是非お召し上がりください。

Beijing duck is originally hung in an oven, and roasted over fire
burning fruit tree wood, which our restaurant uses apple trees as the wood.
It is rare to find wood-fired duck restaurants in Japan, so please enjoy our
freshly baked duck that taste just the same as the one in China.



写真はイメージです

當店推薦

おすすめ 居のコース

北京ダックと ふかひれランチコース

ふかひれ姿 10,000円
お一人様 (二名様より)

Beijing duck & shark fin lunch set

ほぐしふかひれ 5,800円
お一人様 (二名様より)

前菜三種盛り合わせ
名物焼き包子 バオズ (2個)
北京ダック -薪窯で焼く正統的-
本日の海鮮料理
ふかひれ麺 又は ごはん
デザート

北京ダックと 点心ランチコース

お一人様 3,800円
Per person 3,800円

Beijing duck & Dim sum lunch set

前菜三種盛り合わせ
華菜饅頭 / 春巻き
北京ダック -薪窯で焼く正統的-
（ダックスープ麺
ふかひれ麺 (+1,000円)
デザート

Appetizer platter
Pan-fried shrimp & chives dumplings
Deep-fried seafood spring rolls
Beijing duck
（ Duck soup noodles
Shark-fin noodles (+1,000yen)

Dessert

Per person 3,800円

点心膳

Dim sum lunch set

お一人様 1,000円
Per person 2,000円

小菜三種盛り合わせ

蒸し点心

華菜饅頭

五種水餃子

（ダックスープ麺
ふかひれ麺 (+1,000円)

※ +300円で
北京ダックが付けられます

Appetizer platter
Steamed dim sum
Pan-fried shrimp & chives dumplings
Five colors boiled dumplings
（ Duck soup noodles
Shark-fin noodles (+1,000yen)

(You can add Beijing duck for +300yen)

Per person 2,000円

家常菜定食

梅梅

MEI MEI'S HOMESTYLE DISH SET

本日の点心、小菜、漬物、白飯、スープ付
w/today's dim sum, small dish, pickles, rice & soup



一、今天魚 本日の魚介料理定食

Today's fish dish set meal

二、水煮肉 肉と野菜の辛いスープ炊き定食

Spicy meat & vegetables soup set meal

三、紅焼牛腩 厚切り牛バラ煮込み定食

Braised beef in soy sauce set meal

四、麻婆豆腐 四川麻婆豆腐定食

Sichuan spicy tofu (mapo tofu) set meal

五、油淋雞 ヨーリンチイ定食

Fried chicken w/condiment sauce set meal

六、干燒蝦仁 海老チリソース定食

Stir-fried shrimp w/chili sauce set meal

七、青椒牛肉絲 牛肉ピーマン細切り炒め定食

Stir-fried thin-sliced beef & bell pepper set meal

八、木須肉 豚ぎくらげ卵炒め定食

Stir-fried pork, egg & black fungus set meal

1,380 1,580 1,580 1,400 1,400 1,580 1,580 1,800

お好みの定食に
プラスしてお楽しみ下さい

・北京ダック付 w/Beijing duck
・杏仁豆腐付 w/almond jelly

各
300

麺

NOODLES

排翅麵 ふかひれ麺 Braised whole shark-fin on noodles			
海鮮湯麵 海鮮五目とろみ麺 Mixed seafood noodle soup	3,800 3,800 3,800	姿煮 ほぐし 2,400	
北京烤鴨麵 北京ダック麺・塩味 Beijing duck noodle soup (mala / salt)	1,800		
牛腩麵 厚切り牛バラ麺 Stewed thick-sliced beef rib noodle soup	1,380		
雞麵 とりそば・柚子麺 Chicken noodle soup w/ Yuzu or coriander	1,200		
牛腩擔擔麵 厚切り牛バラタンタン麺 Stewed thick-sliced beef rib dan dan noodle soup	1,380		
黑芝麻擔擔麵 黒こまタンタン麺 Black sesame dan dan noodle soup	1,000		
白芝麻擔擔麵 白こまタンタン麺 White sesame dan dan noodle soup	1,000		
紅麻辣擔擔麵 紅麻辣タンタン麺 Hot mala dan dan noodle soup	1,000		
正宗擔擔麵 (追い飯付) 汁無しタンタン麺 Tossed dan dan noodles	1,000		

飯

RICE

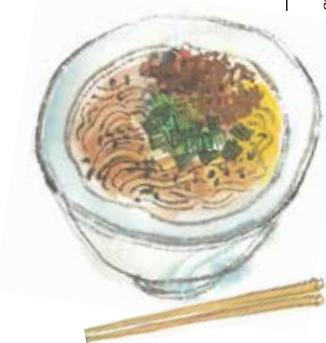
スープ付
w/soup

排翅飯 ふかひれ土鍋ごはん Braised whole shark-fin on rice	3,800 3,800 3,800	姿煮 ほぐし 2,400	
牛腩砂鍋飯 厚切り牛バラ土鍋ごはん Thick-sliced beef rib claypot rice	1,380		
梅豚炒飯 梅豚チャーハン Pork & pickled plum fried rice	1,200		
海鮮炒飯 海鮮チャーハン Mixed seafood fried rice	1,800		
牛肉大蒜炒飯 ガーリックチャーハン牛挽き肉入り Minced beef & garlic fried rice (spicy or normal)	1,400		
牛腩炒麵 牛バラ厚切り五目あんかけ焼そば Thick-sliced beef rib fried noodles	1,480		
海鮮炒麵 海鮮五目あんかけ焼そば Mixed seafood fried noodles	1,800		

炒麺

FRIED NOODLES

スープ付
w/soup



點心

DIM SUM



五彩餃子

黒紅黃綠白の
五種盛り餃子 水／焼
Five colors dumplings (boiled or pan-fried)

8個 1,360
4個 680

牛肉餃子

Black beef dumplings
黑胡椒の効いた牛肉のスペイシー餃子

8個 1,200
5個 780

上海小籠包

上海しようろんぱう
Steamed Xiaolongbao

8個 1,360
4個 680

正宗韭菜饅頭

元祖海老にらまんじゅう
Pan-fried shrimp & chives dumplings

1個 400
(2個より)

海老餃子

Shrimp dumplings
みんな大好き アリアリえびの餃子
梅の酸味の効いた豚餃子

8個 1,040
5個 680

燒餃子

Flavored dumplings
豚肉 & 豆瓣醬 dumplings
ハーブの効いた 香り豊かな餃子

8個 1,040
5個 680

上海名物

中の肉汁アツアツ
火傷に注意！

生煎包子

焼きパオズ
Pan-fried pork soup buns

8個 1,360
4個 680

水餃子

本格手打ち
本来中国では
餃子といえば

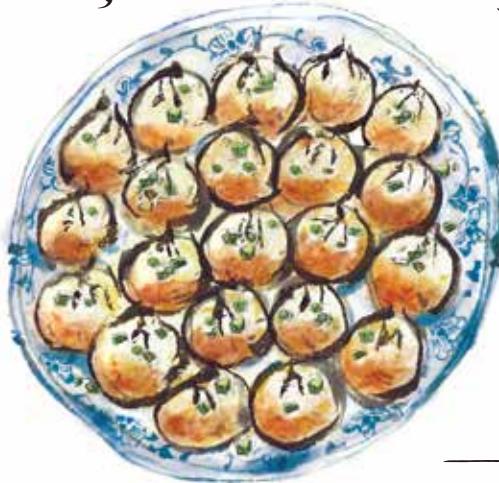
水餃子です
もちもち皮が
おいしい



本格手打ち

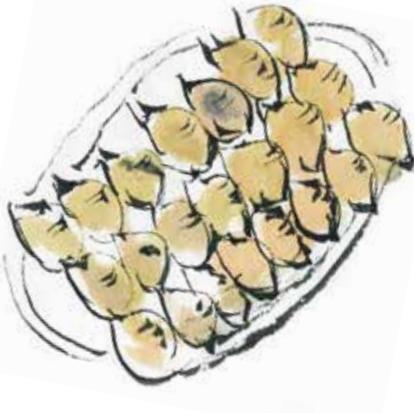
燒餃子
パリッと
焼き上げ

クセになる



正式には
生煎包子は
焼きパオズ
小籠包では
ありません
発酵生地を
使用してます

手打ち手作り 餃子



本格手打ち

焼餃子
パリッと
焼き上げ

クセになる

中國茶

CHINESE TEA

世界に広がったお茶の原点である中国茶。
産地や醸酵の度合いによつて6種に分けられ、
その数は五千以上とも言われています。
中国本土と台湾のお茶をご用意いたしました。

龍

井

ロンジン茶

中国で一番飲まれている不醸酵の緑茶
Ronjin (Green Tea)

700

四季春

シキシュン

台灣烏龍茶、醸酵度が低くまろやかな味わい
Shikishun (Oolong Tea)

800

東方美人

トウホウビジン

醸酵度が高くダージリンのような豊饒な香りの青茶
Tohobijin (Oolong Tea)

800

普洱茶

ブーアール茶

熟成されたブーアルの散茶、ダイエットにも効果有
Pu'er Tea

700

春風

シユンブウ

じ存知ジャスミン茶、ベースは緑茶ですっきりとした香り
Shunpu (Jasmine Tea)

700

加賀棒茶

加賀棒茶

天野茶店の「加賀棒茶」。芳ばしい香りと、すっきりとした飲みやすさ
Kaga-bocha

700

甜點心

DESSERT

杏仁豆腐	アンニン豆腐	Almond jelly
芒果布丁	マンゴープリン	Mango pudding
梅子冰淇淋	梅のシャーベット	Plum sherbet
芝麻球	胡麻揚げだんご	Sweet sesame balls

600 600 700 600





中国鄉菜
北京烤鴨

梅梅

CHINESE RESTAURANT MEI MEI

