

雪梅花

菜根譚

一年十二月 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―
二〇、〇〇〇―

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―

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 特製前菜盛り合わせ
湯 スペアリブと
根菜の蒸しスープ
點心 海鮮春巻きと小籠包
排翅 ふかひれ姿土鍋煮込み
菜 中国青菜炒め
海鮮 有頭海老と春雨の
酸白菜蒸し
肉 牛バラと肉厚椎茸の
葉膳麻辣仕立て
飯 蟹肉レタス炒飯
甜點 杏仁豆腐

Shark pectoral fin ¥15,000
Shark tail fin ¥10,000

Chinese home dish course

Assorted special appetizers, Steamed spare ribs & root vegetable soup,
Seafood spring rolls & Xiao long bao, Whole shark fin stewed in a clay pot,
Stir-fried Chinese greens, Steamed head-on shrimp & glass noodles w/ sour Chinese cabbage
Beef rib & thick shiitake mushrooms w/spicy herbal sauce, Crab & lettuce fried rice, Almond jelly

二

前菜 前菜盛り合わせ
湯 根菜と鶏肉の
蒸しスープ
點心 海老にらまんじゅう
時菜 季節野菜の蟹肉あん
肉 牛肉の春餅仕立て
海鮮 牡蠣の豆豉蒸し
飯 ふかひれ土鍋ごはん
甜點 杏仁豆腐

Chinese home dish course ¥6,800

Assorted appetizers, Root vegetables & chicken steamed soup,
Garlic chive & Shrimp dumplings, Seasonal vegetables w/crab meat sauce,
Beef Chinese spring pancakes style, Steamed oysters w/black bean paste,
Shark fin claypot rice, Almond jelly

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