

# 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 スペシヤルコース

(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 / 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



### 雪梅花 魚翅コース

前菜 特製前菜盛り合わせ  
湯 干し貝柱と冬瓜  
上湯蒸しスープ  
點心 海鮮春巻きと小籠包  
排翅 ふかひれ姿  
紅しょうゆ土鍋煮  
肉 和牛と万願寺の強火炒め  
海鮮 大海老と丸茄子  
四川チリソース  
飯 鮑のあんかけチャーハン  
甜品 デザート

ふかひれ胸びれ 一〇、〇〇〇  
ふかひれ尾びれ 一五、〇〇〇

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

Shark fin course

Special assorted appetizers, Dried scallops & winter melon steamed soup,  
Seafood spring rolls & pork xiaolongbao, Whole shark fin stewed w/ red soy sauce in a clay pot,  
Stir-fried Wagyu beef & Manganji pepper, Stir-fried big shrimp & eggplant w/ chili sauce,  
Abalone gravy on fried rice, 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 初夏の前菜盛り合わせ  
湯 蟹肉と冬瓜スープ  
點心 本日の點心  
菜 海老と青豆のうす塩炒め  
海鮮 鱧と丸茄子  
香味揚げ油淋だれ  
肉 京もち豚 黒酢すぶた  
飯 ふかひれ土鍋ごはん  
甜品 デザート

六、八〇〇

Chinese home dish course ¥6,800

Early summer assorted appetizers, Crab meat & winter melon soup,  
Today's dim sum, Stir-fried shrimp & green peas w/ salt, Deep-fried pike conger  
& eggplant w/ potherb & soy sauce, Sweet & sour Miyako Mochi pork w/ black vinegar,  
Shark fin claypot rice, Dessert

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