

# 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

ほぐし	4800円
胸ビレ姿	7800円
尾ビレ姿	12500円

初夏の前菜盛り  
Early summer assorted appetizers

トマト、枝豆、手びねり麺のサンラータン  
Hot & sour soup noodles w/ tomato & green soybeans

小籠包  
Pork xiaolongbao

海老と青豆、新生姜の炒め  
Stir-fried shrimp, green peas & young ginger

黒酢のすぶた  
Stir-fried oysters w/ Sichuan chili sauce

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 2300円  
Shreded shark fin

胸びれ姿 3200円  
Whole shark fin

# 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 2300円  
Shredded shark fin

胸びれ姿 3200円  
Whole shark fin

記載されている価格はすべて税込価格です。  
Tax is included on the prices listed on this menu.

# 點心

## DUMPLINGS

---

海老にらまんじゅう 1個 400円  
Shrimp & Chinese chive dumplings 2個より

---

青菜水餃子 6個 800円  
Boiled green vegetable dumplings

---

海鮮春巻 2本 1000円  
Crispy seafood spring rolls

---

# 甜心

## デザート

## DESSERT

---

杏仁豆腐 350円  
Almond jelly

---

あん入り胡麻団子 2個 350円  
Fried sweet sesame balls with bean paste

---

