

梅梅の お薦めセット

MEIMEI
SET MENU

エビ蟹炒飯と点心セット



Shrimp & crab fried rice w/dim sum set
蒸し点心(豚まん焼売)、スープ、小菜、デザート付き

2,300円(税込 2,530)

五目あんかけと点心セット



Various ingredients on fried noodles w/dim sum set

五目かた焼きそば又は五目とろみ麺(広東麺)
蒸し点心(豚まん焼売)、スープ、小菜、デザート付き

1,980円(税込 2,178)



梅梅的好吃笼膳

※中国茶はつきません。写真はイメージです。

めいめい
梅梅のとおき
籠膳 かがぜん

MEI MEI'S SPECIAL
BAMBOO PLATE

2,800円
(税込 3,080)

〈一例〉お料理は日により異なる場合がございます

よだれ鶏 / 本日の点心
エビチリ / 和牛料理 / くるみと棗(なつめ)
ごはん / スープ / 杏仁豆腐

Steamed chicken w/spicy sauce, today's dim sum,
stir-fried shrimp w/chili sauce, Wagyu beef dish,
walnuts & jujube, rice, soup & almond jelly



ふかひれ麺 或いは飯 豆皿膳

SHARK FIN NOODLES or RICE
& SMALL PLATES SET

3,800円
(税込 4,180)

〈一例〉お料理は日により異なる場合がございます

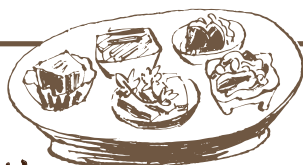
- 豆皿籠膳
くらげ / よだれ鶏 / 自家製叉焼 / いかセロリ / 押し豆腐青菜 / エピマヨネーズ / もち揚げ餃子 / くるみと棗(なつめ) など
- ふかひれ麺 或いは 御飯 (御飯にはスープ付)
- 杏仁豆腐・八宝茶 (自家ブレンド)

Assorted small dishes, shark-fin noodles or rice,
almond jelly & Chinese blended herbal tea



梅梅特撰 鱼翅拼盘膳

前菜 APPETIZERS



梅梅的拼盘

梅梅の前菜盛り合わせ

Meimei's assorted appetizers

5種 1,900 (2090)
3種 1,300 (1430)

肋骨肉

つまみ骨肉 骨まで愛して、まずはおつまみ下さい 580 (638)
Bone-in meat appetizers

今天生魚片

本日の魚 チャイニーズカルパッチョ 1,200 (1320)
Today's fish carpaccio

醉 蝦

酔っ払い海老 1尾 580 (638)
Shrimp soaked in Chinese wine

海蜇頭

くらげの香味あえ 1,000 (1100)
Marinated jellyfish

麻辣牛肚

トリッパ麻辣あえ 880 (968)
Mala trippa

口水鸡

よだれ鶏 880 (968)
Sichuan sauce chicken

白切鸡

蒸し鶏葱ダレ 780 (858)
Steamed chicken w/ leek sauce

棒棒鸡

蒸し鶏ごまダレ 780 (858)
Steamed chicken w/ sesame sauce

皮蛋豆腐

ピータン豆腐 780 (858)
Century egg on tofu

椒麻鸡胗

砂肝の椒麻あえ 680 (748)
Spicy gizzard

小菜 SIDE DISH

かぼちゃサラダ 西瓜沙律 580 (638)
Pumpkin salad

干し豆腐パクチー 干絲拌香菜 780 (858)
Dried tofu & fresh coriander

きくらげ黒酢あえ 黒醋木耳 580 (638)
Wood ear mushrooms w/ black vinegar

ピータン 皮 蛋 580 (638)
Century egg

シャキシャキ じゃが芋山椒和え 花椒土豆絲 500 (550)
Shredded potatoes w/ Sansho pepper

セロリボン酢 柚子醋芹菜 500 (550)
Marinated celery

たたき胡瓜 拍 黄 瓜 500 (550)
Chopped cucumber w/ garlic

青ザーサイ 搾 菜 500 (550)
Green zha cai

蒸小菜 STEAMED DISHES



沙律 SALAD

白菜沙律 白菜りんご胡桃サラダ 980 (1078)
Chinese cabbage & apple salad

老虎菜 パクチーサラダ 980 (1078)
Coriander salad

蘑菇沙律 マッシュルームサラダ 680 (748) | パクチー入 + coriander 1,080 (1188)
Mushroom salad

西红柿沙律 トマトサラダ 680 (748) | パクチー入 + coriander 1,080 (1188)
Tomato salad

湯 SOUP

麻辣湯 マーラータン 十三香粉 藥膳スパイス 春雨スープ L 1,800 (1980)
麻辣湯 Sichuan Mala soup M 1,380 (1518)

肋骨湯 骨肉スープ すっぱ辛い 胡椒風味 L 1,200 (1320)
Spicy & sour bone-in meat soup w/ black pepper M 800 (880)

蝦雲吞湯 海老ワンタンスープ L 1,680 (1848)
Shrimp wonton soup M 1,280 (1408)

酸辣湯 サンラータン L 1,400 (1540)
Hot & sour soup M 1,000 (1100)

西红柿蛋湯 トマト玉子スープ L 1,400 (1540)
Tomato & egg soup M 1,000 (1100)

() は税込価格です () are prices including tax.



焼味

シユウメイ

昔ながらの技法で味入れをして、
表面はパリパリ、中はシユウシーに
焼きあげた香港名菜

OVEN BAKED
DISHES

焼味拼盆

肉の盛り合わせ

1人前 1,900
(2090)

Today's assorted oven baked meat

その日のオススメのお任せ肉類を
盛り合わせます。

2人前より

烤和牛排

黒毛和牛の釜焼きステーキ

Oven baked	500g	400g	300g	200g
Wagyu beef steak	9,500 (10450)	7,600 (8360)	5,700 (6270)	3,800 (4180)

脆皮焼肉

皮付き豚バラ肉の クリスピー焼き

L 2,100 (2310)

M 1,700 (1870)

S 1,300 (1430)

Crispy pork rib

脆皮全鶏

パリパリ焼き丸鶏

1羽 2,900 (3190)

半羽 1,600 (1760)

Oven baked whole chicken

烤叉燒

釜焼きチャーシュー

L 1,600 (1760)

M 1,200 (1320)

S 800 (880)

Oven baked pork charsi

点心 DIM SUM

三種小籠包

三種ショウロンポウ

(豚肉、フカヒレ、蟹味噌) 6個 1,400 (1540)
3個 700 (770)

3 kinds of steamed xiaolongbao

蟹小籠包

蟹味噌入り蟹ショウロンポウ

5個 1,250 (1375)
3個 750 (825)

Crab meat & crab miso xiaolongbao

魚翅小籠包

フカヒレショウロンポウ

5個 1,250 (1375)
3個 750 (825)

Shark-fin xiaolongbao

猪肉小籠包

豚肉ショウロンポウ

5個 1,000 (1100)
3個 600 (660)

Pork xiaolongbao

広東焼売

えび豚しゅうまい

5個 1,100 (1210)
3個 680 (748)

Steamed shrimp & pork shumai

猪肉焼売

肉しゅうまい

5個 960 (1056)
3個 580 (638)

Steamed pork shumai

肉肉餃子

肉ミックスホルモン入り 手打ち肉肉餃子(焼/茹)

6個 900 (990)
4個 600 (660)

Handmade meat gyoza (pan-fried/boiled)

大餃子

大きな焼き餃子

1個 220 (242)
3個より

Pan-fried BIG gyoza

小鍋貼

やみつき餃子(焼/茹)

18個 1,490 (1639)

Yamitsuki gyoza 30個 2,460 (2706) 12個 990 (1089)
(pan-fried/boiled) 24個 1,980 (2178) 6個 500 (550)

紅油餃子

4個 700 (770)

四川ごま辛味だれ餃子

Gyoza w/spicy sesame sauce

海鮮春巻

海老イカぶりぶり春巻き

1本 600 (660)

Seafood spring rolls

萝卜糕

大根もち

1個 300 (330)
2個より

Radish cake

咸水角

もちもち揚げ餃子

1個 200 (220)
3個より

Deep-fried glutinous rice gyoza

小包子

小さな豚まん(蒸/焼)

1個 140 (154)
3個より

Pork bun (steamed/pan-fried)

葱油手抓餅

サクサク葱焼き餅

1枚 680 (748)

Pan-fried leek crepe

揚げもの FRIED DISHES

炸牛肚

トリッパ揚げ

880 (968)

Deep-fried trippa

担々炸牛肚

牛レバー揚げ 担々ダレ

780 (858)

Deep-fried liver w/ dan dan sauce

香辣炸鶏翅

悪魔の 手羽先揚げ スパイスがけ

8本 1,700 (1870)
5本 1,100 (1210)
3本 680 (748)

Fried chicken wings w/spices

香味炸土豆

フライドポテト ケミンスパイス/塩味

640 (704)

Fried potatoes (cumin spice/salt)

梅梅の一品菜

海鮮 SEAFOOD

糖醋魚
揚げ魚の北京甘酢あんかけ 1,600 (1760)
Deep-fried fish w/sweet & sour sauce

油淋魚
揚げ魚の香味野菜醤油だれ 1,600 (1760)
Deep-fried fish & w/potherbs soy sauce

剁椒魚
魚の発酵唐辛子ピクルス蒸し 1,380 (1518)
Steamed fish w/pickled chili peppers

油酥大蝦
大海老衣揚げ ガーリック甘酢ソース 1本 900 2本より (990)
Batter-fried large shrimps w/ sweet & sour garlic sauce

蛋黄醬大蝦 / 干焼大蝦
大海老・マヨネーズ 大蝦 1本 900 2本より (990)
・チリソース
Stir-fried large shrimps w/chili or mayo sauce

蛋黄醬蝦仁 / 干焼蝦仁
小海老・マヨネーズ 1皿 1,600 (1760)
・チリソース
Stir-fried shrimps w/chili or mayo sauce

芙蓉蟹
海鮮かに玉 2,200 (2420)
Chinese style omelet filled w/ seafood

蟹肉青菜
青菜の蟹卵白あんかけ 1,800 (1980)
Stir-fried greens w/crab & egg white sauce

清炒海鮮
海老、イカ、ピーマン塩炒め 1,600 (1760)
Stir-fried shrimp, squid & bell peppers

肉 MEAT

黒胡椒和牛肉
黒毛和牛の黒胡椒炒め 2,800 (3080)
Stir-fried Wagyu beef w/ black pepper

水煮和牛肉 **スイジャーニューロウ**
牛肉の唐辛子 和牛肉ミックス 2,500 (2750)
四川辛いスープ煮 + wagyu beef
Stewed beef in Sichuan chili oil soup 羊肉ミックス 1,800 (1980)
+ mutton

紅焼牛腩
牛バラどんこ椎茸の煮込み 1,800 (1980)
Braised beef rib & Donko Shiitake mushrooms

面红柿牛腩牛肚
牛バラとトリッパマト煮 1,800 (1980)
Braised beef rib, trippa & tomato

孜然羊肉
羊肉と葱クミン炒め 1,680 (1848)
Stir-fried mutton w/ leek & cumin

糖醋肉
元祖げんこつ肉の黒酢すぶた 1個 600 (660) 3個より

東坡肉
スペアリブの豆豉蒸し 1,380 (1518)
Steamed spare ribs & fermented beans

油淋鶏 ユーリンチー
揚げ鶏の香味醤油ダレ 1,400 (1540)
Deep-fried chicken w/ potherb soy sauce

辣子鶏
揚げ鶏の山椒唐辛子炒め 1,400 (1540)
Deep-fried chicken w/ Sansho chili peppers

炸子鶏
小さな台湾風唐揚げ 1,200 (1320)
Taiwan style deep-fried chicken

家常菜 HOMESTYLE DISHES

炒青菜
本日の青菜炒め 1,200~ (1320)
Today's stir-fried greens

麻婆豆腐 和牛 1,800 (1980) wagyu & pork
四川麻婆豆腐 牛バラ 1,600 (1760) beef rib & pork
Sichuan Mapo-tofu 羊肉 1,600 (1760) mutton & pork
石鍋でグツグツ焼いて 提供いたします スタンダード 1,200 (1320) pork

青椒肉絲
ピーマン牛肉の細切り炒め 1,600 (1760)
Stir-fried thin-sliced beef & bell peppers

韭菜牛肝 マーラー 辛味あり 各 1,200 (1320) 辛味なし
牛レバニラ炒め Stir-fried liver (spicy/standard)

魚香茄子
茄子と豚肉の甘辛酢炒め 1,300 (1430)
Stir-fried eggplant & pork w/ sweet & spicy sauce

脆皮茄子
揚げ茄子のスパイスがけ 1,200 (1320)
Deep-fried eggplant w/ spices

腰果蓮藕鶏
鶏と蓮根カシューナッツ炒め 1,300 (1430)
Stir-fried chicken, lotus root & cashew nuts

回鍋肉
豚キャベツ甘味噌炒め 1,300 (1430)
Stir-fried pork & cabbage w/ sweet miso

木須肉
豚肉きくらげ卵炒め 1,300 (1430)
Stir-fried pork, egg & jew's ear mushroom

西红柿炒蛋
北京のトマト卵炒め 1,000 (1100)
Peking style stir-fried tomatoes & egg

湯麺 スープ麺

SOUP NOODLES

大盛り+200(220) 味玉子 +100(110) 香菜 +200(220)
large serving seasoned egg coriander

魚翅麺
ふかひれ麺 フカヒレ ほぐし 鉄罐使用 **3,200**
Shredded shark fin noodles (3520)

水煮牛肉麺 スイジャーニューローメン
和牛肉ミックス四川辛味スープ麺 **2,500**
Stewed Wagyu beef in Sichuan chili oil soup noodles (2750)

牛腩冬菇麺
牛バラ肉どんこ椎茸麺 **2,000**
Beef rib & Donko Shiitake mushrooms noodles (2200)

海鮮湯麺
海鮮五目そば **1,800**
Seafood & various ingredients noodles (1980)

羊肉麺
羊肉麺ヤンローメン **1,680**
Mutton noodles (1848)

蝦仁雲吞麺
海老ワンタン麺 **1,400**
Shrimp wonton noodles (1540)

広東麺
五目とろみ麺 **1,400**
Cantonese style noodles (1540)

肋骨肉湯麺
肉ミックス骨肉麺 辛味あり 辛味なし **1,280**
Bone-in meat noodles (spicy/standard) (1408)

素菜麺
野菜タンメン **1,300**
Vegetables noodles (1430)

酸辣湯麺
サンラータンメン **1,200**
Hot & sour noodles (1320)

拌担担麺
汁なし担々麺 **1,200**
Tossed dan dan noodles (1320)

芝麻担担麺
黒ごま担々麺 **1,200**
Black sesame dan dan soup noodles (1320)

白芝麻担担麺
白ごま担々麺 **1,200**
White sesame dan dan soup noodles (1320)

紅麻辣担担麺
紅麻辣担々麺 **1,200**
Spicy mala dan dan soup noodles (1320)

椒麻香菜担担麺
青山椒葱パクチー担々麺 **1,400**
Leek & coriander dan dan soup noodles w/Sansho pepper (1540)

拉麺
中華そば 又焼、玉子、ワンタン入り 特製 **1,380**
Chinese noodles special (1518) 並 980 standard (1078)

西安発祥、にんにく花椒が香る ヨウポーメン

油そば YOU PO MIAN

油泼面

ヨウポーとは油をかけるの意味

和牛肉油泼面 “ヨウポーメン”
和牛肉ミックス油そば **2,500**
Mixed Wagyu beef hot oil noodles (2750)

鮮蝦油泼面 “ヨウポーメン”
海老、エビ味噌えび油そば **1,680**
Shrimp & shrimp miso hot oil noodles (1848)

羊肉油泼面 “ヨウポーメン”
羊と豚ミックス油そば **1,680**
Mutton & pork hot oil noodles (1848)

炒麺 やきそば

FRIED NOODLES

麻辣和牛炒麺 マーラー
和牛肉ミックス麻辣焼そば **2,500**
Mixed Wagyu beef mala fried noodles (2750)

茴香羊肉麺
羊肉葱フェネル焼そば **1,680**
Mutton & leek fried noodles (1848)

牛腩烩麺 (揚げ麺/煎り麺)
牛バラあんかけ焼そば **1,800**
Beef rib fried noodles w/ thickened sauce (1980)

海鮮烩麺 (揚げ麺/煎り麺)
海鮮五目あんかけ焼そば **1,800**
Seafood & vegetables fried noodles w/ thickened sauce (1980)

上海炒麺
上海ソース焼そば **1,200**
Shanghai style fried noodles (1320)

猪肉檸檬炒麺
豚肉レモン黒胡椒焼きそば **1,200**
Pork & lemon fried noodles w/ black pepper (1320)

炒飯 FRIED RICE

和牛炒飯
和牛ステーキガーリックチャーハン **2,500**
Wagyu beef steak on fried rice (2750)

扣肉炒飯
豚バラ青菜チャーハン **1,300**
Pork rib & greens fried rice (1430)

蟹蝦仁炒飯
えび蟹チャーハン **1,680**
Shrimp & crab fried rice (1848)

羊肉炒飯
羊肉チャーハン **1,680**
Mutton fried rice (1848)

什錦炒飯
五目チャーハン **1,300**
Various ingredients fried rice (1430)

海鮮天津飯
海鮮豪華テンシンハン **1,800**
Seafood filled Chinese omelet (1980)

甜点

デザート

DESSERT

杏仁豆腐	アンニンドウフ <i>Almond jelly</i>	500 (550)
楊子甘露	マンゴー ココナッツミルク タピオカ <i>Mango, coconut milk & tapioca “ヨウジカンロ”</i>	650 (715)
湯 圓	ごま餡入り白玉団子 金木犀の香りの甘酒 <i>Sweet sesame paste filled glutinous rice ball</i>	600 (660)
芝 麻 球	ごま揚げ団子 <i>Deep-fried sweet sesame balls</i>	1個 200 3個より (220)
蛋 撻	エッグタルト <i>Egg tart</i>	1個 380 (418)
黒糖冰淇淋	黒糖アイス <i>Brown sugar ice-cream</i>	500 (550)
梅梅冰淇淋	梅梅シャーベット <i>Mei mei's sherbet</i>	500 (550)

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

For the customer with food allergies

致有食物过敏的客人

当店では、【アレルギー特定原材料8品目】及び【アレルギー特定原材料に準ずる20品目】を同一の厨房で調理しております。調理機器、洗浄機器についても、共通のものを使用するため調理過程においてアレルギー物質が混入する可能性がございます。その為、提供する料理はアレルギーに完全に対応できる商品ではございませんので予めご了承くださいませようようお願い申し上げます。また、重篤な症状が懸念されるお客様に関しては安全第一を考え、やむをえず食事の提供をお断りさせて頂く場合がございます。ご注文に際して上記内容をご確認の上、お客様による最終的なご判断をお願い致します。

Please note that our dishes are cooked in a kitchen that processes ingredients which contain specific 8 allergenic substances and specific 20 allergenic substances. Due to the multi-use of cookwares & washers, there is a possibility that food ingredients are in contact with allergens during the process of cooking. Therefore, we cannot offer our guests a total assurance that the dishes are indeed 100% allergen-free. We appreciate your understanding. For the customers with life threatening food allergies, we may not be able to serve our dishes. Please understand the above-mentioned contents and make menu decisions carefully on your own. Thank you.

本店的（过敏原指定原材料8项）和（过敏原指定原材料20项）是在同一个厨房烹饪。由于厨房烹饪用具和清洁设备都是共通使用、导致在制作料理的过程中有很大可能性会混入过敏性食材。因此、本店不能保证为客人所提供的料理完全不会引起过敏反应、请您事先谅解。同时对于过敏体质严重的客人、为客人身体安全考虑本店可能会拒绝提供料理服务。请您在确认上述注意事项后、结合自身状况点餐。谢谢。

