

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/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 冬瓜と蟹肉の上湯スープ
點心 小籠包と
とうもろこし春巻
排翅 ふかひれ姿
紅しょうゆ土鍋煮
海鮮 大海老と空心菜の炒め
肉 黒毛和牛の水煮牛肉
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, Winter melon & crab meat supreme soup,
Pork xiaolongbao & corn spring roll, Whole shark fin stewed w/ red soy sauce in a clay pot,
Stir-fried prawn & water spinach, Stewed Wagyu beef in chili oil soup,
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
中国国家料理で

前菜 前菜盛り合わせ
湯 冬瓜と蟹肉のスープ
點心 小籠包
菜 空心菜と海老の炒め
海鮮 鱧と夏野菜
毛沢東スパイス炒め
肉 スペアリブの黒酢すぶた
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

Assorted appetizers, Winter melon & crab meat soup,
Pork xiaolongbao, Stir-fried water spinach & shrimp,
Stir-fried pike conger & summer vegetables w/ Mao Zedong spice,
Sweet & sour pork ribs 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.