

大傳 梅 梅

DAIDEN
MEI-MEI

コースメニュー COURSE MENU

壹のコース

六、八〇〇円

- 前菜 前菜盛り合わせ
湯 冬瓜と蟹肉のスープ
點心 梅豚水餃子、豚ニラ水餃子
蔬菜 中国青菜、湯葉、大豆の塩炒め
海鮮 本日の海鮮料理
肉 げんこつ肉の黒酢スブタ
食事 麻婆豆腐と白飯
甜品 デザート

Assorted appetizers
Winter melon & crab meat soup
Boiled Ume plum & pork gyoza,
Pork & Chinese chives gyoza
Stir-fried Chinese green Yuba & soy bean
Today's fish dish
Black vinegar sweet & sour pork
Mapo-tofu & rice
Dessert

貳のコース

一〇、〇〇〇円

- 前菜 特製前菜銘々盛り
湯 冬瓜と蟹肉のスープ
點心 万斗
逸品 名物窯焼き北京ダック
肉 干し梅を使った梅の酢豚
海鮮 大海老と鮑の四川チリソース
食事 フカヒレ土鍋御飯
甜品 本日のデザート

Assorted special appetizers
Winter melon & crab meat soup
Steamed Chinese bun
Oven-baked Beijing duck
Sweet & sour pork w/ dried plum
King prawn & abalone Sichuan chili sauce
Today's dessert

参のコース

一五、〇〇〇円

- 前菜 特製前菜銘々盛り
湯 冬瓜と蟹肉のスープ
點心 万斗
逸品 名物窯焼き北京ダック
魚翅 フカヒレ尾びれ姿煮込み
海鮮 空芯菜と鮑の炒め
肉 牛バラと丸茄子香辣煮
食事 豆乳冷やし担々麺又は
干し貝柱ととうもろこしの炒飯
甜品 本日のデザート

Assorted special appetizers
Winter melon & crab meat soup
Steamed Chinese bun
Oven-baked Beijing duck
Braised whole shark fin tail
Stir-fried water spinach & abalone
Stewed beef rib & eggplant in spicy sauce
Chilled soy milk dan dan noodles
or Dried scallop & corn fried rice
Today's dessert

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

