

大傳



梅梅

ご宴会のご案内

宴會方案
COURSE MENU

烤鴨時菜

北京ダックとフカヒレご飯
全七品のコース

什錦拼盤
前菜五点盛り
Five types of appetizers

點心
本日の点心
Today's dim sum

北京烤鴨
釜焼き北京ダック
Peking duck

話梅糖醋肉
干し梅の酢豚
Sweet & sour pork w/ dried plum

毛澤東炒鰻魚時蔬
鰻と夏野菜 毛沢東スパイス炒め
Stir-fried pike conger & seasonal vegetables w/ spices

魚翅砂鍋飯
ふかひれ土鍋ご飯
Shark fin claypot rice

甜品
デザート
Dessert

10,000
(税込)

排翅時菜

フカヒレ姿煮と北京ダック
全八品のコース

特製拼盤
特製前菜盛り合わせ
Special assorted appetizers

點心
本日の特製点心
Today's special dim sum

北京烤鴨
釜焼き北京ダック
Peking duck

紅燒排翅
フカヒレ尾ビレ 紅醬油土鍋煮
Shark fin simmered in red soy sauce

毛澤東炒鰻魚時蔬
鰻と夏野菜 毛沢東スパイス炒め
Stir-fried pike conger & seasonal vegetables w/ spices

黑椒牛肉露笋
和牛煎り焼き 香酢ソース
Roasted Wagyu beef w/ vinegar sauce

麻婆豆腐和蟹肉炒飯
麻婆豆腐と蟹レタスチャーハン
Mapo Tofu / Crab & lettuce fried rice

甜品
デザート

15,000
(税込)

【各コース 飲み放題付】

瓶ビール／ハイボール／焼酎
紹興酒／サワー／ソフトドリンク

◆ ご予約は前日までにお願いいたします
◆ 六名様以上で承ります ◆ 個室をご利用の
場合はお一人様につき500円を頂戴いたします

大傳 梅梅

京都市下京区木屋町通り松原上ル美濃屋町 173
電話：075-353-9021