

大傳 梅 梅

DAIDEN
MEI-MEI

コースメニュー COURSE MENU

コースは二名様より承ります



壹のコース

六、八〇〇円
(税込七、四八〇円)

前菜

前菜盛り合わせ

湯

本日のスープ

點心

梅豚水餃子、海鮮春巻

蔬菜

中国青菜炒め

海鮮

本日の海鮮料理

肉

黒酢の酢豚

食事

四川麻婆豆腐と白飯

甜品

杏仁豆腐

Assorted appetizers
Today's soup
Boiled Ume plum & pork gyoza,
Seafood springroll
Stir-fried Chinese greens
Today's seafood dish
Black vinegar sweet & sour pork
Szechuan mapo-tofu & rice
Almond jelly

¥7,480 with tax

貳のコース

一〇、〇〇〇円
(税込一一、〇〇〇円)

前菜

前菜盛り合わせ

湯

上海蟹味噌と豆腐のスープ

點心

松茸小籠包

逸品

窯焼き北京ダック

海鮮

大海老と秋野菜薄塩炒め

肉

毛沢東スペアリブ

食事

フカヒレ土鍋ご飯

甜品

杏仁豆腐

Assorted appetizers
Shanghai crab innards & tofu soup
Matsutake xiaolongbao
Oven-baked Beijing duck
Stir-fried prawn & Autumn vegetables
Mao Zedong spareribs
Shark-fin earthen pot rice
Almond jelly

¥11,000 with tax

参のコース

尾びれ 50g 一五、〇〇〇円
(税込一六、五〇〇円)
尾びれ 100g 二〇、〇〇〇円
(税込二二、〇〇〇円)

前菜

特製前菜盛り合わせ

湯

上海蟹味噌と豆腐のスープ

點心

松茸小籠包

逸品

窯焼き北京ダック

魚翅

フカヒレ尾びれ姿煮込み

海鮮

大海老とトマトビスクのチリソース

肉

和牛と秋の恵み 香醋ソース

食事

鮑チャーハン

甜品

杏仁豆腐

Assorted special appetizers
Shanghai crab innards & tofu soup
Matsutake xiaolongbao
Oven-baked Beijing duck
Braised whole shark tail fin
Chilli prawn w/ tomato bisque
Wagyu beef & taste of fall w/black vinegar sauce
Abalone fried rice
Almond jelly

Shark fin50g ¥16,500 with tax
100g ¥22,000 with tax

仕入価格高騰に伴い、今月よりコース料金を改定させていただきます。
何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。