

梅梅コース COURSE MENU



いろいろなお料理、お品数 ご用意致します

—— 排翅烤鴨套餐 ——

特選ふかひれと北京ダックのコース

SPECIAL SHARK FIN & PEKING DUCK COURSE

梅梅の前菜盛り合わせ	Assorted appetizers
本日の特選點心	Today's dim sum
釜焼き北京ダック	Peking duck
中国青菜炒め	Stir-fried Chinese green
干し梅を使った梅の酢豚	Sweet & sour pork w/dried Ume
大海老とトマトのチリソース煮	Prawn & tomato w/chili sauce
ふかひれ紅醤油 土鍋煮、白ご飯	Braised whole shark-fin, served w/rice
本日のデザート	Today's dessert

お一人様	尾ビレ姿 20,000	胸ビレ 12,000
	尾ビレ 15,000	ほぐし 8,800

—— 梅梅家常菜套餐 ——

季節の食材、梅梅の定番コース

SEASONAL CHINESE DISH COURSE

前菜の盛り合わせ	Assorted appetizers
生煎包子	Pan-fried pork soup dumplings
梅豚餃子	Pork & ume plum gyoza
季節野菜の蟹肉卵白あん	Seasonal vegetables w/crab & white egg sauce
大海老のマンゴーマヨネーズ	Prawn w/ mango mayonnaise sauce
牛バラ肉と根菜の土鍋煮(麻辣/醤油)	Braised beef rib & root vegetables (mala/soy sauce)
本日のお食事	Today's rice or noodles
本日のデザート	Today's dessert

お一人様 6,800



窯で焼く香ばしい香り
当店自慢の北京烤鴨

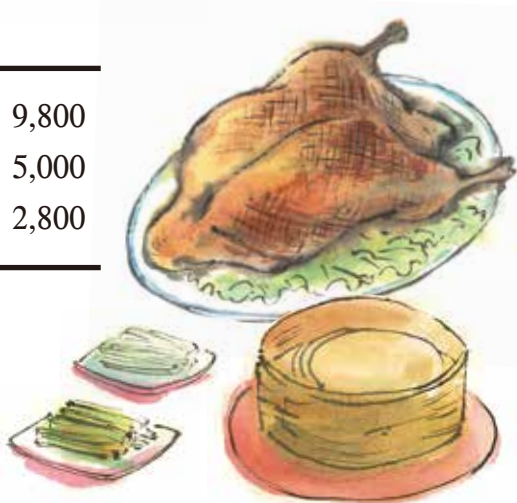
北京烤鴨 ペキンダック

PEKING
DUCK

一羽	Whole		4人~6人	9,800
半羽	Half		2人~3人	5,000
1/4	Quarter		お一人様	2,800

追加具 Additional ingredients

うす皮包餅	wrapping crepe	130
葱 / 胡瓜 / 味噌	各	250 each
leek / cucumber / miso		



ダック料理セット

2皿 2,000

北京ダックの肉を調理します

- ① 骨付き肉はスープ
② 炒め料理（辛味あり🔥/ 辛味なし）

Peking duck set

*After removing the skin of the Peking duck, the bone-in meat will be served as soup & stir-fried dish.

Please choose either the spicy or the non-spicy stir-fry.

一役かっていたのかもしれない。

宮城県気仙沼産
高級吉切ザメ尾ビレ



ふかひれ 料理

SHARK
FIN DISH

排翅

フカヒレ姿（尾ビレ）
WHOLE SHARK FIN

400g	40,000
300g	30,000
200g	20,000
100g	10,000

白湯炖煮 ふかひれ姿 白湯スープ煮込み
Braised shark-fin w/ white-broth

散翅

ほぐしフカヒレ
SHREDDED SHARK FIN

蟹肉魚翅湯	ふかひれ蟹肉スープ	Shark-fin & crab meat soup	2,800
魚翅湯	ふかひれとろみスープ	Shark-fin thickened soup	2,300

麺飯

贅沢なフカヒレ麺とご飯
SHARK FIN NOODLES & RICE

排翅麺飯	最高級フカヒレ姿麺 又は ご飯	High quality whole shark-fin noodles or rice	特上尾ビレ 13,000
排翅麺飯	フカヒレ姿麺 又は ご飯	Whole shark-fin noodles or rice	胸ビレ 4,500
魚翅麺飯	ほぐしフカヒレ麺 又は ご飯	Shredded shark-fin noodles or rice	ほぐし 2,800

小吃・肴・沙律

つまみとサラダ

APPETIZER & SALAD

什錦拼盤

梅梅特製前菜盛り合わせ 2人前 2,800
Assorted appetizers

滑生魚

魚の刺身 カルパッチョ 1,600
Mei Mei's Chinese carpaccio

海蜇頭

くらげの辛味あえ 1,200
Chilled jellyfish w/spicy seasoning

醉大蝦

酔っ払い大エビ 1尾 500
Marinated shrimp w/Chinese wine

芹菜魷魚

イカとセロリ香りあえ 980
Marinated squid & celery

西紅柿香菜沙律

パクチートマトサラダ 1,000
Tomato & coriander salad

老虎菜

パクチー 青唐辛子サラダ 900
Coriander & green chili peppers salad

蘋果胡桃白菜沙律

リンゴくるみ白菜北京サラダ 1,200
Apple, walnut & Chinese cabbage salad

雲白肉

塩漬け豚肉にんにく醤油 980
Pork pickled in salt w/garlic soy sauce

口水雞

よだれ鶏 980
Steamed chicken w/spicy sauce

棒棒雞

蒸し鶏ごまダレ 980
Steamed chicken w/sesame sauce

白切雞

蒸し鶏葱ダレ 980
Steamed chicken w/leek sauce

皮蛋豆腐

ピータン豆腐 980
Century egg w/tofu

皮蛋

ピータン 680
Century egg

擔擔豆腐

担々豆腐 880
Chilled tofu w/dan dan sauce

葱豆腐

ネギ豆腐 780
Chilled tofu w/leek sauce

西紅柿沙律

トマト葱ダレ 780
Chilled tomato w/leek sauce

拍黃瓜

たたききゅうり 580
Chopped cucumber w/garlic

拌豆腐青菜

青菜と干し豆腐あえ 780
Greens & dried tofu

青榨菜

青ザーサイ 580
Sichuan pickles

黑醋木耳

きくらげ黒酢ピリ辛 580
Black vinegared wood ear mushrooms

辣豆芽

辛味もやし 580
Spicy bean sprouts

餃子點心

梅梅のお薦め点心

DIM SUM

生煎包子

シェンチェンパオズ
焼き包子 Pan-fried pork soup dumplings 4p 580

焼き小籠包と日本では言いますが、
本当は別物。発酵生地を
使用してます



猪肉包

蒸し豚まん

Steamed pork buns
ふっくら美味しい

4p 580



韭菜饅頭

元祖 海老にらまんじゅう 1p 450
Pan-fried shrimp & chives dumplings (2p より)

海鮮春卷

海鮮えびぷりぷり春巻き 1p 680
Deep-fried seafood spring rolls (2p より)

焼賣

しゅうまい 4p 680
Shumai

上海小籠包

Steamed Shanghai Xiaolongbao

蟹小籠包

8p 1,760 / 4p 880
Crab Xiaolongbao

豚小籠包

8p 1,360 / 4p 680
Pork Xiaolongbao

五彩餃子

五種盛り餃子【水／焼】 10p 1,380

Handmade 5 colors dumplings
(boiled or pan-fried)

手打ち手作り餃子



牛肉餃子

Beef gyoza 5p 780



梅豚餃子

Pork & ume plum gyoza 5p 680



海老餃子

Shrimp gyoza 5p 880



青菜豚餃子

Pork & greens gyoza 5p 680



豚生姜餃子

Pork & ginger gyoza 5p 640

麻辣餃子

マーラー辛味だれ餃子 5p 680

pork gyoza w/spicy sauce

香菜餃子

パクチーだれ餃子 5p 780

Pork gyoza w/coriander sauce

葱餃子

葱だれポン酢餃子 5p 680

Pork gyoza w/ leek & ponzu sauce

海鮮 SEAFOOD

今天魚 本日の魚料理 Today's fish

from 2,500 yen

干焼魚	揚げ魚の四川チリソース	2,500 より
	Deep-fried fish w/chili sauce	
油淋魚	香味揚げ油淋ソース	2,500 より
	Deep-fried fish w/leek & potherb soy sauce	
糖醋魚	揚げ魚の甘酢あんかけ	2,500 より
	Deep-fried fish w/sweet & sour sauce	

水煮魚	本日の魚 四川唐辛子スープ仕立て	2,800
	Stewed today's fish in Sichuan mala oil soup	
油酥大蝦	大エビ熱油揚げにんにくチリ炒め	1尾 1,380 〈2尾より〉
	Stir-fried big prawns w/chili garlic sauce	
干焼大蝦	大エビチリソース又はエビマヨネーズ	1尾 1,380 〈2尾より〉
	Stir-fried big prawns w/chili sauce or mayonnaise sauce	
干焼蝦仁	エビチリソース	2,000
	Stir-fried shrimp w/chili sauce	
芹菜蝦仁	エビセロリ炒め	1,800
	Stir-fried shrimp & celery	
芙蓉蟹	白いカニ玉 卵白と蟹の上品なカニ玉	3,000
	Chinese crab & white egg omelet	
辣炒魷魚	いかのにんにくチリ炒め	1,580
	Stir-fried squid w/chili garlic	
檸檬魷魚	いかのレモン塩炒め	1,580
	Stir-fried squid w/salt & lemon	

肉料理 MEAT DISH

紅焼牛腩	牛バラ厚切り煮込み 醤油又は麻辣	2,500
	Braised thick-cut beef rib in soy sauce or mala sauce	
水煮牛肉	四川の牛肉辛いスープ仕立て スイジャーニューロー	2,800
	Sichuan beef braised in chili oil soup	
糖醋肉	元祖 黒酢の真っ黒酢豚	2,500
	Sweet & sour pork blocks	

毛沢東排骨	スペアリブ香味炒め金沙かけ	2,500
	Crispy fried spareribs w/spices	
牛肉西藍花	牛肉とブロッコリーオイスターソース炒め	2,500
	Stir-fried beef & broccoli w/worcester sauce	
辣子雞	ぶつ切鶏の唐辛子山椒炒め ラーズーチー	1,800
	Stir-fried chicken w/Sansho & chili pepper	
東坡肉	豚の角煮 トンポーロー	2,500
	Simmered pork belly	
正宗回鍋肉	四川正宗ホイコーロー	1,800
	Szechuan style twice cooked pork belly	
冬菇炒牛肉	どんこ牛肉炒め 高級干し椎茸どんこ使用	2,500
	Stir-fried Donko Shiitake & beef	

一品菜 CHINESE DISH

炒青菜	中国青菜炒め	1,380
	Stir-fried green vegetables	
木須肉	豚肉きくらげ卵炒め	1,500
	Stir-fried pork, egg & black fungus	
魚香茄子	茄子豚肉辛味炒め	1,500
	Stir-fried spicy pork & eggplant	
麻婆豆腐	四川マーボー豆腐	1,500
	Stir-fried minced meat & tofu 'Mapo tofu'	
腰果雞丁	鶏肉カシューナッツ炒め	1,600
	Stir-fried chicken & cashew nuts	
油淋雞	鶏の香味揚げ油淋だれ	1,600
	Deep-fried chicken w/leek & potherb soy sauce	
西紅柿炒蛋	トマト玉子炒め	1,280
	Stir-fried tomato & egg	
炸雞塊	鶏の唐揚げ	大 1,400 / 小 1,000
	Deep-fried chicken	

煲仔飯・炒飯

土鍋ごはん&チャーハン

RICE DISH

排骨煲仔飯	ふかひれ胸ビレ土鍋ご飯.....	4,800
	Braised whole shark-fin claypot rice	
魚翅煲仔飯	ふかひれほぐし土鍋ご飯	2,800
	Braised shredded shark-fin claypot rice	
海鮮煲仔飯	海鮮五目あんかけ土鍋ご飯.....	2,500
	Seafood & vegetables claypot rice	
牛腩煲仔飯	厚切り牛バラあんかけ土鍋ご飯.....	2,300
	Thick sliced beef rib claypot rice	
東坡肉煲仔飯	角煮あんかけ土鍋ご飯	2,000
	Stewed pork rib claypot rice	
蟹生菜炒飯	蟹レタスチャーハン	2,000
	Crab & lettuce fried rice	
蝦仁生菜炒飯	エビレタスチャーハン	1,600
	shrimp & lettuce fried rice	
梅子炒飯	梅豚チャーハン	1,500
	Pork & ume plum fried rice	
牛腩炒飯	牛バラ青葱チャーハン	1,600
	Beef rib & scallion fried rice	
大 蒜 炒 飯	麻辣ガーリックチャーハン	1,400
	Spicy garlic fried rice	



担々麺・湯麺・炒麺

タンタンメン/らーめん/焼きそば

NOODLES

排骨麵	ふかひれ姿麵	4,500
	Braised whole shark fin soup noodles	
魚翅麵	ふかひれほぐし麵	2,800
	Braised shredded shark fin soup noodles	
海鮮麵	海鮮五目麵	2,500
	Seafood & mixed toppings soup noodles	
牛腩擔擔麵	牛バラ担々麵 (黒/白/紅/汁なし)	2,000
	Beef rib dan dan soup noodles (black/white/red/brothless)	
正宗擔擔麵	汁なし担々麵	1,380
	Brothless dan dan noodles	
擔 擔 麵	担々麵 (黒/白/紅)	1,280
	Dan dan soup noodles (black/white/red)	
雞 柚 子 麵	鶏ゆず麵	1,400
	Chicken & yuzu soup noodles	
蝦仁雲吞麵	海老ワンタン麵	1,600
	Shrimp won-ton soup noodles	
海鮮炒麵	海鮮五目焼そば	2,500
	Stir-fried seafood noodles	
上海炒麵	上海焼そば	1,380
	Shanghai style stir-fried noodles	
牛腩煨麵	牛バラあんかけ焼そば	2,500
	Beef rib thickened sauce on fried noodles	



このメニューに記載されている価格は全て税込表示です。
Prices listed on this menu include tax / 2608

点心 デザート DESSERT

杏仁豆腐

アンニン豆腐 600
Almond jelly

芒果布丁

マンゴープリン 700
Mango pudding

梅子冰淇淋

梅のシャーベット 600
Ume plum sherbet

芝麻球

胡麻揚げだんご 600
Deep-fried sweet sesame balls

