

梅花笑傲

寒雪獨開

中國菜
北京烤鴨

梅梅
Mei Mei

昼菜單

石川県金沢市尾張町一ノ九ノ一六
電話・FAX 〇七六(二〇四)六〇三二



写真はイメージです



当店推荐

おすすめ

昼のコース

北京ダックと ふかひれランチコース

Beijing duck & shark fin lunch set

ふかひれ姿
一〇、〇〇〇円
お一人様(二名様より)

ほぐしふかひれ

五、八〇〇円
お一人様(二名様より)

前菜三種盛り合わせ
名物焼き包子バオズ(2個)
北京ダック・薪窯で焼く正統的
本日の海鮮料理
ふかひれ麺又はごはん
デザート

Appetizer platter
Pan-fried pork soup buns
Beijing duck
Today's seafood dish
Shark-fin noodles or rice
Dessert
Shredded shark-fin 10,000
Whole shark-fin 5,800

北京ダックと 点心ランチコース

Beijing duck & Dim sum lunch set

お二人様
三、九八〇円

前菜三種盛り合わせ
韭菜饅頭／春巻き
北京ダック・薪窯で焼く正統的

白胡麻担々麺
ふかひれ麺(+1,000円)
デザート

Appetizer platter
Pan-fried shrimp & chives dumpling
Deep-fried seafood spring roll
Beijing duck
White sesame dandan soup noodles
Shark-fin noodles (+1,000yen)
Dessert
Per person 3,980

点心膳

Dim sum lunch set

お二人様
二、二〇〇円

小菜三種盛り合わせ
蒸し点心
韭菜饅頭
五色水餃子

白胡麻担々麺
ふかひれ麺(+1,000円)

※+四〇〇円で
北京ダックが付けられます

Appetizer platter
Steamed dim sum
Pan-fried shrimp & chives dumpling
Five colors boiled dumplings
White sesame dandan soup noodles
Shark-fin noodles (+1,000yen)
(You can add Beijing duck for +400yen)

Per person 2,300

正宗

北京烤鸭

BEIJING DUCK

本場仕込み 薪は果実の樹で焼く
日本では此処だけでしよう

薪窯焼きペキンダック

Wood fired oven-baked Beijing duck

一皿 三巻き
1 plate 3 rolls
1,200

1羽
whole
9,800

1/2羽
half
5,000

1/4羽
quarter
2,800

追加具
Additional

ダック薄皮餅
crepe

1枚
130

味噌・白葱・胡瓜
Miso / Leek / Cucumber

各
250
each

北京烤鸭套餐 北京ダックセット

Beijing duck set 別途注文

+2,000

(切り終えて残った肉と骨で作ります。
北京ダックスープと炒め料理の二皿付き。)

当店自慢の 窯焼

WOOD-FIRED
OVEN

木柴

APPLE
TREE



烤鸭

BEIJING
DUCK



正宗柴窯

中国語で正宗は正統的・正しい

北京烤鸭は本来、果実の樹で焼きます。当店はりんごの樹を使用。
現在日本で薪で焼くダックの店は知る限りありません。
当店のみではないでしょうか。本場と同じ香ばしい
焼きたてダックを是非お召し上がりください。

Beijing duck is originally hung in an oven, and roasted over fire
burning fruit tree wood, which our restaurant uses apple trees as the wood.
It is rare to find wood-fired duck restaurants in Japan, so please enjoy our
freshly baked duck that taste just the same as the one in China.





家常菜定食

MEI MEI'S HOMESTYLE DISH SET

本日の点心、小菜、漬物、白飯、スープ付
w/today's dim sum, small dish, pickles, rice & soup



一、 今天魚

本日の魚介料理定食
Today's fish dish set meal (from 1,800 yen)

1,800
より

二、 紅焼牛腩

厚切り牛バラ煮込み定食
Braised beef in soy sauce set meal

1,680

三、 麻婆豆腐

四川麻婆豆腐定食 
Sichuan spicy tofu (mapo tofu) set meal

1,500

四、 油淋鶏

ユーリンチイ定食 揚げ鶏香味ダレ
Deep-fried chicken w/condiment sauce set meal

1,500

五、 干焼蝦仁

海老チリソース定食 
Stir-fried shrimp w/chili sauce set meal

1,680

六、 木須肉

豚きくらげ卵炒め定食
Stir-fried pork, egg & wood ear mushrooms set meal

1,500

七、 擔擔麵

担々麵定食 (白／黒)
Spicy Dandan soup noodles (white sesame / black sesame) set meal

1,400

お好みの定食に
プラスしてお楽しみ下さい
Additional for set menu

・北京ダック付き w/Beijing duck
・杏仁豆腐付  w/almond jelly

各
400

麺

NOODLES

排翅麺

ふかひれ麺

Braised whole shark-fin on noodles

姿煮
3,800
ほぐし
2,400

海鮮湯麺

海鮮五目とろみ麺

Mixed seafood noodle soup

1,800

牛腩麺

厚切り牛バラ麺

Stewed thick-sliced beef rib noodle soup

1,600

鶏ゆず麺

鶏ゆず麺

Chicken noodle soup w/ Yuzu

1,400

牛腩擔擔麺

厚切り牛バラタンタン麺

Stewed thick-sliced beef rib dan dan noodle soup

1,600

黒芝麻擔擔麺

黒ごまタンタン麺

Black sesame dan dan noodle soup

1,100

白芝麻擔擔麺

白ごまタンタン麺

White sesame dan dan noodle soup

1,100

紅麻辣擔擔麺

紅麻辣タンタン麺

Hot mala dan dan noodle soup

1,100

正宗擔擔麺 (追い飯付)

汁無しタンタン麺

Tossed dan dan noodles

1,100

炒麺

FRIED NOODLES

海鮮炒麺

海鮮五目あんかけ焼そば

Seafood thickened sauce on fried noodles

2,000

飯

RICE

スープ付
w/soup

排翅飯

ふかひれ土鍋ごはん

Braised whole shark-fin on rice

姿煮
3,800
ほぐし
2,400

牛腩砂鍋飯

厚切り牛バラ土鍋ごはん

Thick-sliced beef rib claypot rice

1,600

梅子炒飯

梅豚チャーハン

Pork & pickled plum fried rice

1,300

海鮮炒飯

海老蟹チャーハン

Shrimp & crab fried rice

1,800



中国茶

CHINESE
TEA

世界に広がったお茶の原点である中国茶。産地や醗酵の度合いによって6種に分けられ、その数は五千以上とも言われています。中国本土と台湾のお茶をご用意いたしました。

龍井

ロンジン茶
中国で一番飲まれている不醗酵の緑茶
Ronjin (Green Tea)

700

四季春

シキシユン
台湾烏龍茶、醗酵度が低くまろやかな味わい
Shikishun (Oolong Tea)

800

東方美人

トウホウビジン
醗酵度が高くダージリンのような豊饒な香りの青茶
Tohobijin (Oolong Tea)

800

普洱茶

プーアール茶
熟成されたプーアールの散茶、ダイエットにも効果有
Pu'er Tea

700

春風

シュンプウ
ご存知ジャスミン茶、ベースは緑茶ですっきりとした香り
Shunpu (Jasmine Tea)

700

加賀棒茶

加賀棒茶
天野茶店の「加賀棒茶」。芳ばしい香りと、すっきりとした飲みやすさ
Kaga-bocha

700

甜點心

DESSERT

杏仁豆腐

アンニン豆腐

Almond jelly

600

芒果布丁

マンゴープリン

Mango pudding

700

梅子冰淇淋

梅のシャーベット

Plum sherbet

600

芝麻球

胡麻揚げだんご

Sweet sesame balls

600



點心

DIM SUM



上海小籠包

上海しょうろんぽう

Steamed Xiaolongbao

8個
1,360
4個
680

正宗韭菜饅頭

元祖海老にらまんじゅう

Pan-fried shrimp & chives dumplings

1個 450
〈2個より〉

海鮮春巻

海鮮春巻き

Deep-fried seafood spring rolls

1本 680
〈2本より〉

上海名物

シェンヂェンパオズ

生煎包子

焼き包子 やきパオズ

Pan-fried pork soup buns

8個
1,360
4個
680

上海の街のあちこちの屋台で
売っています

正式には

生煎包子は

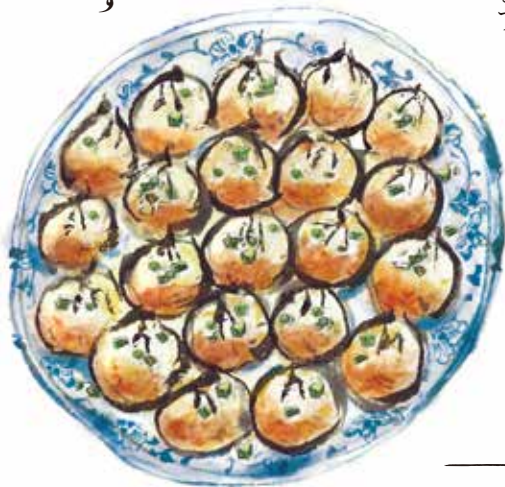
焼きパオズ

小籠包では

ありません

発酵生地を

使用しています



手打ち手作り餃子

五彩餃子

黒紅黄緑白の

五種盛り餃子 水/焼

Five colors dumplings (boiled or pan-fried)

各色
2個づつ
1,380

黒

牛肉餃子

Black beef dumplings

黒胡椒の効いた牛肉のスパイシー餃子

8個
1,200
5個
780

紅

梅豚餃子

Pork & pickled plums dumplings

梅の酸味の効いた豚餃子

8個
1,040
5個
680

黄

海老餃子

Shrimp dumplings

みんな大好き フリフリえびの餃子

8個
1,360
5個
880

緑

青菜豚餃子

Pork & green vegetable dumplings

中国媽媽の定番餃子です

8個
1,040
5個
680

白

豚生姜餃子

Pork & ginger dumplings

生姜の効いた野菜多めスタンダード餃子

8個
1,040
5個
640

本格手打ち
水餃子

本来中国では

餃子といえは

水餃子です

もちもち皮が

おいしい



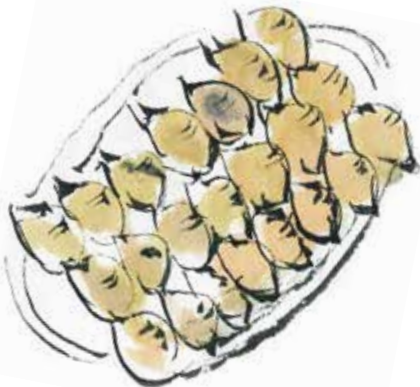
梅 梅

本格手打ち
焼餃子

パリッと

焼き上げ

クセになる





中国鄉菜 北京烤鴨 梅梅
CHINESE RESTAURANT MEI MEI

