

雪梅花 菜根譚

一年十二ヶ月 菜單

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

雪梅花 スペシャルコース

(三日前迄に要予約)

日本の美味しいものと
中国料理の贅をご堪能ください

先／前菜／湯／炸／點心
ふかひれ姿煮／菜料理
肉料理／お食事
デザート

三〇、〇〇〇
二〇、〇〇〇

Special course - Reservation required - ¥20,000 / ¥30,000

Appetizer, Soup, Fried-food, Dim sum, Braised shark fin,
Vegetable dish, Meat dish, Meal, Dessert

料理長 おまかせコース

(当日可)ふかひれ料理付

前菜／湯／點心／ふかひれ姿煮
菜料理／肉料理／お食事
デザート

一五、〇〇〇

Chef's selected course ¥15,000

Appetizer, Soup, Dim sum, Braised shark fin,
Vegetable dish, Meat dish, Meal, Dessert



雪梅花 魚翅コース

前菜 特製前菜盛り合わせ
湯 山伏茸と干貝柱、
金華ハムの上湯スープ
點心 松茸小籠包
排翅 ふかひれ姿煮
海鮮 大海老れんこん
まこも 強火炒め
肉 毛沢東スペアリブ
飯 鮑のあんかけ炒飯
甜品 杏仁豆腐

ふかひれ胸びれ 一〇、〇〇〇
ふかひれ尾びれ 一五、〇〇〇

Shark fin course

Shark pectoral fin ¥10,000
Shark tail fin ¥15,000

Special assorted appetizers,
Lion's mane mushroom, dried scallop & Jinhua ham supreme soup, Matsutake xiaolongbao,
Stewed whole shark fin, Stir-fried prawn, lotus root & Manchurian wild rice,
Mao Zedong spareribs, Abalone fried rice w/ thickened sauce, Almond jelly

家常菜コース

其の季節毎の食材 走り旬盛り名残りを
中国国家庭料理で

前菜 前菜盛り合わせ
湯 山伏茸と干貝柱の
薬膳蒸しスープ
點心 松茸小籠包
菜 空心菜の強火炒め
海鮮 大海老とれんこん
四川チリソース
肉 京もち豚とさつま芋
金木屋のすぶた
飯 ふかひれ土鍋ごはん
甜品 杏仁豆腐

六、八〇〇

Chinese home dish course

¥6,800

Assorted appetizers, Lion's mane mushroom & dried scallop soup,
Matsutake xiaolongbao, Wok-fried water spinach,
Stir-fried prawn & lotus root w/ chili sauce, Sweet & sour Kyoto pork
w/ sweet potato & osmanthus, Shark fin claypot rice, Almond jelly

The minimum order of the course meal is from 2 people. / Tax is included on the prices listed on this menu.