

雪梅花 お昼の特別なコース

SPECIAL LUNCH COURSE MEAL

コース料理のご注文は二名様より承ります。

The minimum order of course meal is 2.

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

山伏茸のサンラータン

Hot & sour soup w/ lion's mane mushroom

小籠包

Xiao long bao

京もち豚とさつま芋、金木犀の酢豚

Sweet & sour Kyoto pork w/ sweet potato & osmanthus

海老とれんこん泡辣椒炒め

Stir-fried shrimp & lotus root w/ pickled chili peppers

ふかひれ麺又は飯

Shark fin soup noodles or rice

杏仁豆腐

Almond jelly

ふかひれ麺 / 飯のふかひれをお選びください

ふかひれ尾びれ	Shark caudal fin	12500円
ふかひれ胸びれ	Shark pectoral fin	7800円
ふかひれほぐし	Shredded shark fin	4800円

記載されている価格はすべて 税込価格 です。
Tax is included on the prices listed on this menu.

薬膳太極火鍋コース

2 KINDS OF MEDICINAL HOT POT COURSE MEAL



薬膳太極火鍋

スパイシーな「麻辣湯」、滋養に富んだ「薬膳白湯」
2種のスープで季節の野菜や好みの食材をお楽しみください

- 2 kinds of medicinal hot pot -

Medicinal slow-cooked chicken broth soup & hot Ma-la soup

メインの食材をお選びください

黒毛和牛	Wagyu beef	一人前	6800円
肉と海鮮ミックス	Meat & seafood	一人前	4800円
肉ミックス	Mixed meat	一人前	4000円
豚	Pork	一人前	3800円
鶏	Chicken	一人前	3800円

メインの食材に、季節野菜、板春雨、水餃子つき

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

薬膳太極火鍋

2 kinds of medicinal hot pot

の麺

Noodles

杏仁豆腐

Almond Jelly

コース料理のご注文は二名様より承ります。

The minimum order of course meal is 2.

雪梅花菜根譚のお弁当

XHU MEI HUA'S BENTO

季節の食材と中国料理の技術を用いて
唯一無二のお料理を提供いたします



季節のもの、手工点心、家常菜など
滋味溢れる中国のおかず六品

A bento box containing six different Chinese dishes

壱、本日のお弁当

＋ふかひれ土鍋ご飯(ハーフ)

Today's Bento & shark-fin rice
served w/ soup & Chinese pickles

スープ、香の物付 3300円

貳、本日のお弁当

＋本日の蒸し點心 三種

Today's Bento & 3 kinds of steamed dumplings
served w/ rice, soup & Chinese pickles

白飯、スープ、香の物付 2800円

参、本日のお弁当

Today's Bento
served w/ rice, soup & Chinese pickles

白飯、スープ、香の物付 2300円

杏仁豆腐付 + 300円
with almond jelly +300yen

記載されている価格はすべて 税込価格 です。
Tax is included on the prices listed on this menu.

人気の麻婆豆腐御膳

Spicy minced pork & tofu “Sichuan Mapo-tofu”
served w/ rice, pickles & soup

しびれの「麻」と辛味の「辣」旨味との相乗効果
四川式本格マーボートーフ

白飯、スープ、香の物付

黒毛和牛のせ	w/ Wagyu	3200円
厚切り牛バラのせ	w/ thick cut beef rib	2200円
スタンダード	Standard	1600円

杏仁豆腐付 w/ almond jelly + 300円

牛腩砂鍋膳

厚切り牛バラ肉と旬菜、醤油土鍋煮

Braised thick cut beef rib w/ soy sauce
served w/ rice, Chinese pickles & soup

白飯、スープ、香の物付 1800円

杏仁豆腐付 w/ almond jelly + 300円

連山回鍋肉御膳

Sichuan-style stir-fried big pork belly
served w/ rice, pickles & soup

大きな大きな豚バラ肉
葉にんにくにしっかり辛味が効いた
四川のホイコーロウ

白飯、スープ、香の物付 1600円

杏仁豆腐付 w/ almond jelly + 300円

鉄鍋肉 和牛の中国的すき焼き膳

Chinese style grilled beef
served w/ rice, soup, Chinese pickles,
spicy miso & raw egg

白飯、スープ、香の物、辛味噌、生玉子付 4800円

杏仁豆腐付 w/ almond jelly + 300円

湯麺

SOUP NOODLES

担々麺 (黒胡麻 / 白胡麻 / 紅麻辣 / 汁なし)

Dan-dan soup noodles (Black sesame /
White sesame / Red hot & spicy / Brothless)

黒毛和牛のせ	w/ Wagyu	3200円
厚切り牛バラのせ	w/ thick cut beef rib	1800円
スタンダード	Standard	1100円

鶏ぶつ切り 葱鍋麺 1600円
Chopped chicken & leek soup noodles

酸辣湯麺 1400円
Spicy hot and sour soup noodles

厚切り牛バラのせ五目麺 1800円
Thick cut beef rib & mixed ingredient soup noodles

魚翅 ふかひれ麺	胸びれ姿	3800円
Braised shark fin	Whole shark fin	
soup noodles	ほぐし	2500円
	Shredded shark fin	

飯

RICE DISHES

スープ、香の物付
with soup & pickles

カニレタス炒飯 1800円
Crab meat & lettuce fried rice

厚切り牛バラのせ
五目土鍋ご飯 1800円
Thick cut beef rib & mixed ingredient rice in earthen pot

ふかひれ土鍋ご飯	胸びれ姿	3800円
Shark fin on rice	Whole shark fin	
in earthen pot	ほぐし	2500円
	Shredded shark fin	

記載されている価格はすべて 税込価格 です。
Tax is included on the prices listed on this menu.

點心

DUMPLINGS

海老にらまんじゅう

Shrimp & Chinese chive dumplings

1個 450円
2個より

青菜水餃子

Boiled dumplings
w/ pork & green vegetable

6個 800円

海鮮春巻

Crispy seafood spring rolls

2本 1200円

甜心

デザート

DESSERT

杏仁豆腐

Almond jelly

500円

あん入り胡麻団子

Fried sweet sesame balls w/ bean paste

3個 500円

