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

壱のコース
六、八〇〇円
（税込 七、四八〇円）

前菜 前菜盛り合わせ
湯 聖護院大根と蟹肉のスープ
點心 梅豚水餃子、豚韮水餃子
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 聖護院大根と蟹肉のスープ
點心 にらまんじゅう
逸品 窯焼き北京ダック
海鮮 鮟鱇香味揚げ 油淋ソース
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
Deep-fried monkfish w/ condiment sauce
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 聖護院大根と蟹肉のスープ
點心 蟹肉小籠包
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 大海老のニンニクチリソース
肉 和牛と中国青菜の炒め
食事 牡蠣麻婆豆腐と白飯
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
King prawn w/ garlic chili sauce
Abalone fried rice
Almond jelly

Shark fin ····50g ¥16,500 with tax
100g ¥22,000 with tax

中国料理 飲茶點心 麺麭焼鴨