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、〇〇〇ー
二〇、〇〇〇ー

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、〇〇〇ー

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 聖護院大根と蟹肉のスープ
點心 小籠包
排翅 ふかひれ姿煮
海鮮 大海老のにんにくチリソース
肉 牛バラ肉と海老芋蒸し煮上湯あん
飯 牡蠣入り四川麻婆豆腐と白ごはん
甜品 杏仁豆腐

ふかひれ胸びれ 一〇、〇〇〇ー
ふかひれ尾びれ 一五、〇〇〇ー

Shark fin course

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

Special assorted appetizers, Shogoin radish & crab meat soup,
Xiao long bao, Stewed whole shark fin,
King prawns w/ garlic chili sauce, Steamed & braised beef short ribs & Taro w/ superior broth sauce,
Sichuan Mapo - tofu w/ oysters & white rice, 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
中国家庭料理で

前菜 前菜盛り合わせ
湯 聖護院大根と蟹肉のスープ
點心 にら饅頭
菜 中国青菜炒め
海鮮 大海老と鮫鰊四川チリソース
肉 柚子の酢豚
飯 ふかひれ土鍋ごはん
甜品 杏仁豆腐

六、八〇〇ー

Chinese home dish course ¥6,800

Assorted appetizers, Shogoin radish & crab meat soup,
Chinese chive dumplings, Stir-fried Chinese greens,
King prawns & monkfish w/ Sichuan chili sauce, Sweet & sour pork
w/ Yuzu citrus sauce, 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.