

# 雪梅花

## 菜根譚

一年十二ヶ月 菜單

(三日前迄に  
要予約)

### 雪梅花 スペシャルコース

日本の美味しいもの  
北京ダック 鮑排翅  
中国料理の贅をご堪能戴きます

- 先 雲丹卵羹
- 前菜 五点盛り
- 湯 薬膳スープ
- 炸 毛蟹春巻 伏見唐辛子
- 點心 小龍包
- 排翅 ふかひれ姿
- 涼 夏野菜冷やしジュレかけ
- 焼 北京ダック
- 蒸 鮑
- 飯 和牛／麻婆／鰻 いずれか
- 點 くずきり

三〇、〇〇〇円の内容です  
二〇、〇〇〇円の詳細はお尋ねください



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

### 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調理致します

- 前菜／湯／點心／魚料理
- 一、肉料理／菜料理／お食事
- デザート おまかせで

(ふかひれ料理付) 一五、〇〇〇円

- 先付 冷製玉子豆腐 銀餡雲丹添え
- 前菜 特製五種盛合せ
- 點心 万願寺唐辛子の 海鮮詰め揚げ
- 湯 しじみスープ
- 二、海鮮 鱧と賀茂茄子の 香味揚げ 油淋だれ
- 素菜 夏野菜の冷製上湯ジュレ
- 肉 和牛、蓮の葉包み蒸し
- 食事 ふかひれ土鍋ご飯
- 甜點 冷たい緑豆白玉

- 前菜 前菜三種盛合せ
- 點心 万願寺唐辛子の 海鮮詰め揚げ
- 湯 しじみスープ
- 三、海鮮 鱧と賀茂茄子の 香味揚げ 油淋だれ
- 肉 鶏肉と夏野菜の炒め
- 食事 麻婆豆腐と白飯
- 甜點 冷たい緑豆白玉

#### Special Course

¥30,000/ ¥20,000

(Reservation required)

sea urchin, 5 kinds of appetizer, medicinal soup, crab spring roll, eep-fried red pepper, xiaolongbao, whole shark fin, chilled vegetable w/ jelly sauce, beijing duck, abalone, ricemeal(beef/ma-po/ eel), kudzu starch noodles

\*This is the content of the 30,000 yen course.  
Please inquire about the contents of the 20,000 yen course.

#### Homemade Dish Course

1. ¥15,000 / 2. ¥10,000 / 3. ¥6,500

1. Chef's selected appetizer, soup, dumplings(gyoza, xiaolongbao, spring roll), fish dish, served w/ shark fin meat dish, vegetable, meal, dessert
2. chilled egg tofu w/ sea urchin, 5 kinds special appetizers, deep-fried green pepper stuffed w/ seafood, sijimi clam soup, deep-fried pike conger & eggplant, chilled vegetables, steamed beef wrapped w/ lotus leaf, braised shark fin rice in cray pot, chilled mung bean & rice dumplings
3. 3 kinds appetizers, deep-fried green pepper stuffed w/ seafood, sijimi clam soup, deep-fried pike conger & eggplant, stir-fried chicken & vegetables, steamed beef wrapped w/ lotus leaf, braised shark fin rice in cray pot, chilled mung bean & rice dumplings

The minimum order of the course meal is from 2 people. / Tax is included on the prices listed on this menu. xue mei hua saikontan 2307