

・STANDARD LUNCH SET

サラダ・スープ・漬物・ご飯付き(ご飯おかわりできます)



A. 麻婆豆腐
¥1,300



B. 若鶏の唐辛子揚げ炒め
¥1,300



C. 黒酢酢豚
¥1,300



D. 回鍋肉
¥1,300



E. 青椒肉絲
¥1,500



F. 海老のチリソース炒め
¥1,500



G. 海鮮八宝菜
¥1,500



H. 角煮のマーラー風味
¥1,500

上記価格は全て税込み表示です

・NOODLES

サラダ・スープ・漬物・ご飯付き(ご飯おかわりできます)



1. 五目つゆそば
¥1,500



2. 本店特製担々麺
¥1,400



3. 本場汁なし担々麺
¥1,500



4. 酸味と辛味のつゆそば
¥1,400



5. 五目あんかけ焼きそば
¥1,400



6. マーラー牛バラ
煮込み麺
¥1,500



7. 過橋米線
(熱いライスヌードル)
¥2,300

・RICE

サラダ・スープ・漬物付き



1. 五目炒飯
¥1,500



2. 海鮮炒飯
¥1,800



3. パイナップル入り
カレー炒飯
¥1,800

上記価格は全て税込み表示です

・COURSE



ミニ薬膳コース 5,000円

冷菜の盛り合わせ
天麻入り烏骨鶏汽鍋スープ
百合根と海老の炒め
田七人参花と鶏肉の炒め
松の実とトウモロコミの炒め
クコの実入りキノコ炒飯
豆腐花のデザート



宣威コース 6,000円

特製冷菜の盛り合わせ
天麻入り烏骨鶏スープ
芝海老と雲南緑茶の炒め
割包入り桃花肉
雲南豆腐
季節野菜の炒め
雲南炒飯or雲南焼き米線
本日のデザート



美容美肌コース 7,000円

季節前菜の盛り合わせ
絹笠茸と鮑のスープ
雲南緑茶と車海老の炒め
燻製ダックと冬瓜の蒸し物
ホタテとイカの紅花炒め
アロエとキノコの煮付け
キノコの焼き米線
本日のデザート



土・日・祭日限定コース 6,500円

季節前菜の盛り合わせ
絹笠茸とフカヒレのスープ
雲南緑茶と車海老の炒め
雲南ハムとポルチーニの炒め
鶏縦茸と鮮魚の蒸し物
割包入り桃花肉
雲南豆腐
自家製餃子特製ソースかけ
手契り鶏肉とキノコの汁米線
季節デザート