

・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



特製ランチコース 3,980円

御膳房特製サラダ
蟹肉と南瓜のスープ
XO醤のブロッコリーと海老の炒め
御膳房黒酢酢豚
点心2種
蟹肉炒飯
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
雲南ハムと山伏茸の上湯スープ
車海老と雲南緑茶の炒め
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



キノコ火鍋ランチ特選コース 5,800円

季節前菜の盛り合わせ
本日料理一品
点心一品
雲南キノコ火鍋
キノコの雑炊
本日のデザート



北京ダックコース 6,800円

季節前菜の盛り合わせ
絹笠茸とフカヒレのスープ
北京ダック3巻
雲南豆腐
自家製点心
キノコと北京ダックの米線
本日のデザート