

ランチドリンク

1. 生ビール(小) ¥380

2. コーヒー (ホット or アイス) ¥380

3. ジャスミン茶 ¥380

4. コカコーラ ¥380

5. ジンジャーエール ¥380

6. オレンジジュース ¥380

7. グレープフルーツジュース ¥380



角煮マーラー風味



麻婆豆腐



御膳房定番ランチセット

サラダ・スープ・漬物・ご飯・デザート付き
(ご飯おかわりできます)

A. マーボー豆腐 ￥1,100

麻婆豆腐

B. 若鶏の唐辛子揚げ炒め ￥1,100

辣子鸡

C. 豚肉の黒酢炒め ￥1,200

黒醋古老肉

D. ホイコーロウ ￥1,100

回锅肉

E. 牛肉とピーマンの炒め ￥1,300

青椒肉丝

F. 海老のチリソース炒め ￥1,300

干烧虾仁

G. 海鮮八宝菜 ￥1,300

海鮮八宝菜

H. 角煮のマーラー風味 ￥1,300

麻辣红烧肉

本揚汁なし担々麺



本店特製担々麺



パイナップル入りカレー味炒飯



燻製肉チャーハン



麺類

サラダ・スープ・漬物・ご飯・デザート付き
(ご飯おかわりできます)

1. 五目つゆそば

什錦湯面 ¥1,300

2. ザーサイと豚細切そば

榨菜肉丝面 ¥1,200

3. 本店特製担々麺

担担湯面 ¥1,200

4. 本場汁なし担々麺

正宗担担面 ¥1,300

5. チャーシュー麺

叉焼湯面 ¥1,300

6. マーラー牛バラ煮込み麺

麻辣红烧牛腩面 ¥1,300

7. 海の幸入り塩味つゆそば

海鮮湯面 ¥1,600

8. 過橋米線 (熱いライスヌードル)

过桥米线 ¥2,300

9. 酸味と辛味のつゆそば

酸辣湯面 ¥1,300

10. 高菜と豚細切りつゆそば

雪菜肉丝面 ¥1,200

11. ジャージャー麺

炸醬面 ¥1,400

12. 野菜たっぷりの焼米線

什錦米线 ¥1,300

13. 豚肉とトムのあんかけ焼きそば

云南炒面 ¥1,300

14. 五日あんかけ焼きそば

什錦炒面 ¥1,300

15. 五目硬焼きそば

什錦硬炒面 ¥1,400

16. 芝海老と野菜の塩味焼きそば

虾仁炒面 ¥1,300

上記価格は全て税込み表示です

ご飯類

サラダ・スープ・漬物・ご飯・デザート付き
(ご飯おかわりできます)

1. 五目チャーハン

什錦炒飯 ¥1,300

2. 蟹肉チャーハン

蟹肉炒飯 ¥1,300

3. 海老チャーハン

虾仁炒飯 ¥1,300

4. 海鮮チャーハン

海鮮炒飯 ¥1,600

5. 雲南キノコチャーハン

野菌炒飯 ¥1,600

6. 雲南ハムの玉子チャーハン

腿蛋炒飯 ¥1,400

7. 燻製肉チャーハン

熏肉炒飯 ¥1,300

8. チャーシューの辛味炒飯

叉焼辣炒飯 ¥1,300

9. パイナップル入りカレー味炒飯

云南炒飯 ¥1,600

10. 五目かけご飯

什錦烩飯 ¥1,200

11. マーボー豆腐かけご飯

麻婆烩飯 ¥1,200

12. 雲南豆腐かけご飯

云豆烩飯 ¥1,200

13. 豚角煮と豆腐かけご飯

大肉烩飯 ¥1,300

14. マーボー茄子かけご飯

茄子烩飯 ¥1,400

15. 鶏肉玉子と野菜のお粥

鸡肉蔬菜粥 ¥1,200

16. 海鮮お粥

海鮮粥 ¥1,350

上記価格は全て税込み表示です

ミニ薬膳コース (4,800円)

1. ヘルシー前菜

* 新陳代謝、ダイエットに

2. 天麻入り烏骨鶏スープ

* 頭痛、目まい、低血圧

3. 雲南緑茶と海老の炒め

* 体の内側から潤いを与える

4. 田七人參と和牛の炒め

* 肝臓、動脈硬化、高血圧に効果がある

5. ケイソウキン（キノコ）と鮮魚の蒸し物

* 肺機能の改善促進

6. 雲南キノコチャーハン

* 免疫力のアップに役立つ

7. 白木耳の蜂蜜煮

* 体の活性化効果



上記価格は税込み表示です
季節によるメニュー変更がございます

美容美肌コース (6,800円)

1. 季節前菜の盛り合わせ

时令什锦盘

2. 雲南ハムと山伏茸の上湯スープ

竹荪鲍鱼汤

3. 雲南緑茶と車海老の炒め

云绿炒虾球

4. 燻製ダックと冬瓜の蒸し物

熏鸭蒸冬瓜

5. ホタテとイカの紅花炒め

红花爆双脆

6. アロエとキノコの煮つけ

芦荟酿野菌

7. キノコの焼き米線

野菌炒米线

8. 本日デザート

当日甜品



上記価格は税込み表示です
季節によるメニュー変更がございます

雲南キノコ火鍋 ランチ特選コース (5,500円)

1. 季節前菜の盛り合わせ

时令涼盤

2. 本日料理一品

当日推荐菜

3. 点心一品

当日点心

4. 雲南キノコ火鍋

云南野菌火锅

5. 自家製米線or雑炊

米线或菌汤饭

6. 本日デザート

当日甜品



上記価格は税込み表示です
季節によるメニュー変更がございます

雲南特選コース (5,980円)

1. 雲南前菜の盛り合わせ

云南特色凉盘

2. 天麻入り烏骨鶏薬膳スープ

天麻乌鸡汤

3. 車海老の雲南カクテル仕立て

云南沾水虾

4. 鮮魚とキノコの蒸し物

鸡枞菌鲜鱼

5. 雲南桃花肉

云南桃花肉

6. 雲南豆腐

云南豆腐

7. キノコ米線/焼き米線

野菌米线或炒米线

8. 季節デザート

时令甜品



上記価格は税込み表示です
季節によるメニュー変更がございます

日・祭日限定コース (6,500円) **9,800円**

1. 季節前菜の盛り合わせ

云南特色凉盘

2. 山伏茸と雲南ハムのスープ

上汤猴头菇

3. 吉切フカヒシの姿煮

红烧排翅

4. 車海老のラー油カクテル仕立て

云南沾水虾

5. 鮮魚と鶏縦茸の蒸し物

鲜鱼鸡枞菌

6. 雲南豆腐

云南豆腐

7. 点心一品

点心一品

8. 雲南キノコの混ぜ米線

野菌米线

9. 季節デザート

时令甜品



上記価格は税込み表示です
季節によるメニュー変更がございます