

・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

ヘルシー前菜
天麻入り烏骨鶏汽鍋スープ
雲南緑茶と海老の炒め
田七人参花と和牛の炒め
ケイソウキン(キノコ)と鮮魚の蒸し物
雲南キノコ炒飯
本日のデザート



美容美肌コース 7,000円

季節冷菜の盛り合わせ
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
自家製米線or雑炊
本日のデザート



雲南特選コース 5,980円

雲南前菜の盛り合わせ
天麻入り烏骨鶏薬膳スープ
車海老の雲南カクテル仕立て
キノコと鮮魚の蒸し物
雲南桃花肉
雲南豆腐
キノコ米線or焼き米線
季節デザート