

# ランチドリンク

1. ランチビール (エビス) ¥450

午餐啤酒

2. コーヒー ¥350

咖啡

3. コカ・コーラ ¥350

可口可乐

4. ジンジャーエール ¥350

干姜水

5. ピーチジュース ¥350

桃汁

6. マンゴージュース ¥350

芒果汁

7. オレンジジュース ¥350

橘汁

8. アップルジュース ¥350

苹果汁

9. 酸梅湯【水・湯・ソーダ割り】 ¥350

酸梅汤

上記価格は全て税込み表示です。



# 定食

(11:00~15:00)

サラダ・スープ・ご飯・デザート付き

1. 日替わり ￥1,000

日替

2. 御膳房黒酢ススタ ￥1,200

黒酢古老肉

3. マーボー豆腐 ￥1,100

麻婆豆腐

4. ホイコー口 ￥1,200

回鍋肉

5. 牛肉とピーマンの炒め ￥1,300

青椒牛肉丝

6. 海老チリソース ￥1,300

干焼虾仁

7. 海鮮八宝菜 ￥1,300

海鮮八宝菜

8. マーボー茄子 ￥1,200

麻婆茄子

9. 鶏肉の唐辛子炒め ￥1,200

辣子鸡

10. 豚肉と夕ケノコの酸辣炒め ￥1,200

鱼香肉丝

上記価格(税込)を表示です



# 麺・ご飯

(11:00~15:00)

サラダ・スープ・ご飯・デザート付き

1. 海老チャーハン ¥1,200

虾仁炒饭

2. 五目チャーハン ¥1,300

五目炒饭

3. 御膳房タンタン麺 ¥1,200

御膳房担担面

4. 汁なしタンタン麺 ¥1,300

无汁担担面

5. サンラー麺 ¥1,200

酸辣面

6. 五目つゆそば ¥1,300

什锦汤面

7. 五目焼そば ¥1,300

什锦炒面

8. 五目キノコ米線炒め ¥1,200

野菌炒米线

上記価格は全て税込み表示です



# 特製ランチコース 2,580円

## 御膳房特製サラダ

御膳房沙律

## 南瓜と山芋スープ

南瓜山药汤

## XO醤のフロッコリーと海老の炒め

虾仁炒西蓝花

## 御膳房黒酢ススタ

黒醋古老肉

## 蟹肉チャーハン

蟹肉炒饭

## 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

# 特製飲茶セット 3,500円

## 三種前菜の盛り合わせ

三拼冷盘

## 蟹肉と南瓜のスープ

蟹肉南瓜汤

## 焼き茼馒头

韭菜馒头

## 海老とコン入り三角餃子

虾仁玉米饺

## 富士ヶ嶺ポークシューマイ

富士山岭黒猪焼麦

## 海老湯葉巻き

虾仁腐皮卷

## フカヒシ餃子

鱼翅水饺

## トリュフ香味自家製ワンタン

松露馄饨

## 本日デザート

今日甜品



\*季節により料理変更することがあります\*

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 4,500円

## 1. 季節前菜の盛り合わせ

時令涼盤

## 2. 本日料理一品

当日推薦菜

## 3. 雲南キノコ火鍋

雲南野菌火鍋

## 4. 自家製米線OR雑炊

米線或菌湯飯

## 5. 点心一品

当日點心

## 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

# 北京ダックコース 5,800円

## 季節前菜の盛り合わせ

时令拼盘

## 絹笠茸とフカヒシのスーフ

竹笙魚翅汤

## 北京ダック3巻き

北京烤鸭三卷

## 雲南豆腐

云南豆腐

## 自家製点心

特制点心

## キノコと北京ダックの米線

北京烤鸭野菌米线

## 本日デザート

当日甜品



\*季節により料理変更することがあります\*

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

## 5,800円

### 1. 季節前菜の盛り合わせ

時令什錦盤

### 2. 雲南ハムと山伏茸の上湯スープ

雲腿猴頭菇湯

### 3. 雲南緑茶と車海老の炒め

雲緑炒蝦球

### 4. 燻製ダックと冬瓜の蒸し物

熏鴨蒸冬瓜

### 5. ホタテとイカの紅花炒め

紅花爆雙脆

### 6. アロエとキノコの煮つけ

蘆薈釀野菌

### 7. キノコの焼き米線

野菌炒米線

### 8. 本日デザート

當日甜品



上記価格は全て税込み表示です