

主菜セット 〈3種前菜 サラダ ごはん又はお粥 スープ〉

1,500円 (税込)

〈5品の中より1品お選びください〉

1. 蟹肉扒菠菜 (ちぢみほうれん草 たらば蟹あんかけ)
2. 南乳辣羊肉 (ラム 腐乳辛味炒め)
3. 酸菜鲜鱼 (鮮魚 古漬け菜 塩煮込み)
4. 蒸牛肉餅 (牛肉蒸しハンバーグ 薫り醤油ソース)
5. 麻婆豆腐 (四川麻婆豆腐) (牛筋麻婆豆腐 +¥100)



麺セット 〈3種前菜 サラダ 小ごはん又は小お粥 スープ〉

1,500円 (税込)

〈5品の中より1品お選びください〉

1. 文蛤汤面 (はまぐりのスープ麺)
2. 白麻辣面 (白い麻辣麺)
3. 虾仁滑菇酸辣面 (海老となめこのサンラー麺)
4. 鱼香茄子肉盖饭 (豚ロース 茄子 麻婆風かけごはん)
5. 担担面 (担々麺)



サイドメニュー (全て税込)

| | | | | | |
|----------|------|-----------|------|-----------|------|
| よだれ鶏 | 700円 | くらげ | 800円 | 羊肉春菊焼売2個 | 500円 |
| パンバンジー | 700円 | 鶏手羽中・元唐揚げ | 500円 | 天然酵母の花巻1個 | 300円 |
| 週替わりデザート | 150円 | ランチビール | 450円 | アイスコーヒー | 150円 |

平日だけの得ランチコース

1名様 2,500円 (税込2,700円)

- 前菜3種
 - 本日のスープ
 - 主菜メニューより2品お選びください
 - 麺メニューより1品お選びください
 - デザート
- (テーブルごと同メニューとなります)

おまかせコース

中国古典料理を重んじ、日本の四季の移ろい、恵みの食材、すばらしき器と共に現代の美食へ…
中国料理の卓越した技術。そして枠にとらわれない自由な発想により構成されるおまかせコースです。
食材のアレルギー、お召し上がりになれない食材等、何なりと申しつけください。
テーブルごとに同コースのご注文でお願い申し上げます。1名様より承ります。

瑞雲 ZUIUN 5～6品

- 前菜
- 海鮮
- 野菜
- 肉
- お食事
- デザート
- 中国銘茶

1名様 3,800円 (税込4,104円)



※写真はイメージです

翔雲 SHOWUN 6～7品

- 前菜
- 海鮮
- 野菜
- フカヒレなどの干货
- 肉
- お食事
- デザート
- 中国銘茶

別途+2,800円(税込3,024円)でフカヒレ姿煮込みに変更

1名様 5,500円 (税込5,940円)



※写真はイメージです