

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. 橄欖葱油牛肉 (牛ハラミの炒め オリーブ葱ソース)
2. 酱辣鰻魚 (ブリ ピリ辛中国甘味噌煮込み)
3. 香辣鰻魚 (アジ 香草香り炒め)
4. 香醋牛蒡鸡 (地鶏腿 手羽 牛蒡 黒酢煮込み)
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. 海鮮炒面 (海鮮あんかけ焼きそば 塩又は醤油)
2. 酸辣柠檬鴨面 (合鴨 唐辛子漬物 レモングラス サンラー麺)
3. 蟹肉白菜湯面 (タラバ蟹 オレンジ白菜あんかけ スープ麺)
4. 豆浆担担面 (豆乳担々麺)
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、何なりと申しつけてください。
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