

## 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.江津肉片 (重慶式 発酵唐辛子 すぶた)
- 2.韭黄海鮮 (海老 ホタテ 黄にら天然塩炒め)
- 3.泡豇豆茄子 (茄子 豚挽肉 ササゲピクルス醤油炒め)
- 4.火锅煮羊肉 (ラム 四川火鍋風煮込み)
- 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.水芹牛肉丝炒面 (細切り牛肉 セリ あんかけ焼きそば)
- 2.青菜鸡烩面 (地鶏 青菜 しいたけ煮込み麺)
- 3.蓮鍋湯面 (豚肉 大根スープ麺 ピリ辛生姜タレ)
- 4.家常鲜蚝烩饭 (牡蠣 豆板醤 あんかけごはん)
- 5.担担面 (クリーミー担々麺)



## 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を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