

## 雲南名物料理のコース（2名様より）

御膳房コース6800円（税込）お一人様

---

1. 特選季節の前菜盛合せ

Chef's Selection of Seasonal Appetizers

冷菜拼盘

2. 名物雲南キノコの薬膳蒸しスープ

Yunnan Mushrooms Herbal Soup

云南菌菇药膳汤

3. 牛肉と雲南キノコのオイスターソース炒め

Stir-Fried Beef and Yunnan Mushrooms with Oyster Sauce

蚝油牛肉

4. 御膳房点心二種

GOZENBO Selection of Two Dim Sum

本日点心

5. 名物雲南豆腐

Yunnan Tofu

雲南豆腐

6. 五目炒飯又は汁なしタンタン麺

Assorted Meat and Vegetables Fried Rice or Dry Dan Dan Noodles

什錦炒飯或无汁担担面

7. 本日のデザート

Dessert of The Day

本日甜品

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\*30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\*3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります

# 雲南名物料理のコース（2名様より）

雲南コース8800円（税込）お一人様

1. 特選季節の前菜盛合せ  
Chef's Selection of Seasonal Appetizers  
冷菜拼盤
2. 名物雲南キノコとフカヒレ入り薬膳蒸しスープ  
Yunnan Mushrooms with Shark's Fin Herbal Soup  
魚翅菌菇薬膳湯
3. 和牛とキノコのXO醬炒め  
Stir-Fried Wagyu and Yunnan Mushrooms with XO Sauce  
XO醬和牛炒菌菇
4. 御膳房点心二種  
GOZENBO Selection of Two Dim Sum  
本日点心
5. 名物雲南豆腐  
Yunnan Tofu  
雲南豆腐
6. 豆苗のあっさり炒め  
Lightly Stir-Fried Pea Shoots  
炒豆苗
7. 五目炒飯又は汁なしタンタン麺  
Assorted Meat and Vegetables Fried Rice or Dry Dan Dan Noodles  
什錦炒飯或无汁担担面
8. 本日のデザート  
Dessert of The Day  
本日甜品

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\* 30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\* 3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります

## 雲南名物料理のコース（2名様より）

雲南名菜コース10800円（税込）お一人様

1. 特選季節の前菜盛合せ  
Chef's Selection of Seasonal Appetizers  
冷菜拼盤
2. フカヒレの姿煮上海蟹味噌ソース  
Braised Shark's Fin with Shanghai Crab Roe  
蟹粉排翅
3. 和牛の酸湯スープ煮込み  
Stewed Wagyu in Pumpkin Soup  
酸湯牛肉
4. 御膳房点心二種  
GOZENBO Selection of Two Dim Sum  
本日点心
5. 海老と雲南緑茶の炒め  
Stir-Fried Prawns with Yunnan Green Tea Leaf  
雲南緑茶炒蝦仁
6. 名物雲南豆腐  
Yunnan Tofu  
雲南豆腐
7. キノコ入り土鍋炒飯又はキノコ入り伊府麺  
Mushrooms Fried Rice in Clay pot or Yi-Fu Noodles with Mushrooms  
雲南菌菇土鍋炒飯或菌菇伊府麺
8. 本日のデザート  
Dessert of The Day  
本日甜品

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\* 30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\* 3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります

## 雲南名物料理のコース（2名様より）

雲南上撰コース | 3800円（税込）お一人様

1. 特選季節の前菜盛合せ  
Chef's Selection of Seasonal Appetizers  
冷菜拼盤
2. フカヒレの姿煮上海蟹味噌ソース  
Braised Shark's Fin with Shanghai Crab Roe  
蟹粉排翅
3. 和牛の酸湯スープ煮込み  
Stewed Wagyu in Pumpkin Soup  
酸湯牛肉
4. 雲南スモークダック  
Yunnan Smoked Duck  
雲南樟茶鴨子
5. 鮑とキノコのパイ包み焼き  
Stewed Abalon with Mushrooms in Puff Pastry  
酥皮鮑魚罐
6. 名物雲南豆腐  
Yunnan Tofu  
雲南豆腐
7. 烏骨鶏とキノコのスープ麺  
Noodles in Silkie Chicken Soup  
菌菇烏骨鶏湯麵
8. 本日のデザート  
Dessert of The Day  
本日甜品

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\* 30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\* 3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります

# 雲南名物料理のコース（2名様より）

雲南特撰 15800円（税込）お一人様

---

1. 特選季節の前菜盛合せ  
Chef's Selection of Seasonal Appetizers  
冷菜拼盤
2. フカヒレの姿煮上海蟹味噌ソース  
Yunnan Mushrooms Herbal Soup  
蟹粉排翅
3. 和牛のステーキXOソース雲南キノコ添え  
Wagyu Steak with Yunnan Mushrooms in XO Sauce  
和牛排XO醬
4. 雲南スモークダック  
Yunnan Smoked Duck  
雲南樟茶鴨子
5. 鮑の煮込みと雲南キノコのパイ包み焼き  
Stewed Abalon with Mushrooms in Puff Pastry  
酥皮鮑魚罐
6. 海老と季節野菜の雲南緑茶炒め  
Stir-Fried Prawns and Seasonal Vegetables with Yunnan Green Tea Leaf  
雲南緑茶炒蝦仁
7. 烏骨鶏とキノコのスープ麺  
Noodles in Silkie Chicken Soup  
菌菇烏骨鶏湯麵
8. 本日のデザート  
Dessert of The Day  
本日甜品

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\* 30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\* 3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります

## 特選美肌薬膳火鍋コース（2名様より）

風花美肌薬膳火鍋コース 6800円（税込）お一人様

1. 季節の前菜盛合せ

Chef's Selection of Seasonal Appetizers  
冷菜拼盘

2. 黒酢の酢豚

Sweet and Sour Pork  
黒醋古老肉

3. 豆苗のあっさり炒め

Stir-Fried Pea Shoots  
炒豆苗

4. 本日の点心二種

Dim Sum of The Day  
本日点心

5. 雲南キノコ地鶏美肌薬膳火鍋

Herbal Hot Pot  
美肌薬膳火鍋

6. 粥の雑炊又は米線

Porridge or Rice Noodle to Finish  
湯飯或米線

7. 本日のデザート

Dessert of The Day  
本日甜品

**\* 雲南キノコ地鶏美肌薬膳火鍋 \***

山伏茸、白霊茸、朱鷺色平茸、ジャンボなめこ、たもぎ茸  
ポルチーニ、アガリクス、鮑茸

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\* 30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\* 3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります

# 特選美肌薬膳火鍋コース（2名様より）

## 雪月美肌薬膳火鍋コース 9900円（税込）お一人様

---

1. 季節の前菜盛合せ  
Chef's Selection of Seasonal Appetizers  
冷菜拼盘
2. 和牛と雲南キノコの炒め  
Stir-Fried Wagyu with Yunnan Mushrooms  
雲南菌菇炒和牛
3. 雲南豆腐  
Yunnan Tofu  
雲南豆腐
4. 海老の緑茶炒め  
Stir-Fried Prawns with Green Tea Leaf  
雲南緑茶炒蝦仁
5. 雲南キノコの地鶏美肌薬膳火鍋  
Herbal Hot Pot  
美肌薬膳火鍋
6. 粥の雑炊又は米線  
Porridge or Rice Noodle to Finish  
湯飯或米線
7. 本日のデザート  
Dessert of The Day  
本日甜品

### \* 雲南キノコ地鶏美肌薬膳火鍋 \*

山伏茸、白霊茸、朱鷺色平茸、ジャンボなめこ、たもぎ茸  
ポルチーニ、アガリクス、鮑茸

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\* 30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\* 3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります

## 特選美肌薬膳火鍋コース（2名様より）

秋歌美肌薬膳火鍋コース | 3200円（税込）お一人様

1. 季節の前菜盛合せ  
Chef's Selection of Seasonal Appetizers  
冷菜拼盘
2. 和牛と雲南キノコの炒め  
Stir-Fried Wagyu with Yunnan Mushrooms  
雲南菌菇炒和牛
3. フカヒレと鮑の煮込み  
Braised Shark's Fin with Abalone  
紅焼鮑魚魚翅
4. 海老のXO醬炒め  
Stir-Fried Prawns with XO Sauce  
XO醬蝦仁
5. 雲南キノコの地鶏美肌薬膳火鍋  
Herbal Hot Pot  
美肌薬膳火鍋
6. 粥の雑炊又は米線  
Porridge or Rice Noodle to Finish  
湯飯或米線
7. 本日のデザート  
Dessert of The Day  
本日甜品

### \* 雲南キノコ地鶏美肌薬膳火鍋 \*

山伏茸、白靈茸、朱鷺色平茸、ジャンボなめこ、たもぎ茸  
ポルチーニ、アガリクス、鮑茸、柳松茸

フリードリンク2時間2200円（税込）お一人様

\* 30分前がラストオーダーとなります

生ビール、紹興酒5年、ハイボール、レモンサワー  
シークワーサーサワー、ウーロンハイ、ジャスミンハイ  
烏龍茶、ジャスミン茶、オレンジジュース、ノンアルコールビール

\* 3300円プランは上記メニューにプラスで  
赤白ワイン、芋焼酎、麦焼酎、薬膳ハイボールが加わります