



醫

食

同

源

美

味

求

真



1. 四川よだれ鶏 ¥2,400
Chengdu-style chicken delight
口水鶏
2. アワビの冷菜 ¥3,600
Cold dish of Abalone
冷鮑魚
3. 車海老の自家製ソース漬け ¥2,900
Sauced shrimp
香糟基圍蝦
4. クラゲの冷菜 ¥2,600
Jelly fish
葱油海蜇
5. 押し豆腐とパクチーの和え物 ¥1,600
Bean curd with hsiang tsai
香菜幹絲
6. キノコの佃煮 ¥2,000
Mushroom tsukudani
雲南蘑菇
7. 前菜の三種盛り合わせ ¥3,300
Three kind of cold plate
三拼盤
8. 前菜の六種盛り合わせ一名様用 ¥1,600
Cold plate for one person(six kinds)
一位用六拼
9. 前菜の九種盛り合わせ一名様用 ¥2,200
Cold plate for one person(nine kinds)
一位用九拼

1. 烏骨鶏薬膳スープ(一名様分) ¥1,500
Black chinck soup with Chinese medicine
薬膳烏鶏湯
2. フカヒレと鮑、絹笠茸のスープ(一名様分) ¥1,800
Shark fin, abalone, and silk mushroom soup
三絲魚翅湯



1. 御膳房仏跳牆(ぶっちょうしょう) ¥10,800
Steamed Abalone with Shark's Fin and Fish Maw in Broth
御膳房佛跳牆
2. 吉切フカヒレの姿煮 (50g)¥10,800
Shark's fin
紅焼排翅
3. 黒鮑の醤油煮込み (120g)¥5,980
Braised abalone in soy sauce
紅焼鮑魚
4. ナマコの葱焼き風味 (1個)¥9,800
Sea cucumber flavored with onion
葱焼海參
5. 伊勢海老と百合根の炒め ¥7,900
Fried shrimp with ginkgo & lily bulb
龍蝦炒百合
6. 虎掌茸と伊勢海老の炒め ¥7,900
Fried shrimp with Sarcodon fuligineo
龍蝦虎掌菌

Special dish
逸品料理

1. 黒酢酢豚 ¥2,580
Sweet and sour pork with yam
黒醋古老肉
2. 麻婆豆腐の石鍋煮 ¥2,200
Boiled mapo tofu
石鍋麻婆豆腐
3. 海老チリソース ¥2,980
Sauteed shrimp in chili sauce
幹燒蝦仁
4. 若鶏の唐揚四川風炒め ¥2,580
Crispy chicken with spicy
麻辣脆香鶏
5. 海老とスナック唐辛子のサクサク炒め ¥2,980
Shrimp delight
爽口蝦
6. 雲南緑茶と海老の炒め ¥2,980
Yunnan green tea with shrimps
雲緑蝦球
7. 青椒肉絲 ¥2,580
Shredded beef with green pepper
青椒牛肉絲
8. 回鍋肉 ¥2,580
Fried spicy pork with vegetable
回鍋肉
9. 和牛の酸湯スープ煮 ¥3,300
Sour Wagyu Beef Soup
酸湯和牛

表示金額は全て税込みです。17時から10%サービス料頂戴致します

Special dish
逸品料理

10. 和牛と五目キノコのXO醬炒め ¥3,880
Stir-fried Wagyu Beef and Mushroom with XO Sauce
XO醬野菌炒和牛
11. 五目キノコの香り炒め ¥2,980
Fried mushrooms
香炒什錦菌
12. ポルチーニと生ホタテのXO醬炒め ¥3,100
Stir-fried porcini and raw scallops with XO sauce
XO醬鮮貝炒牛肝菌
13. モリーユと鮑の煮込みパイ包み(一名様分) ¥2,980
Boiled ox tendon with morchella
羊肚菌鮑魚罐
14. 燻製雲南ダック ¥4,800
Yunnan smoked duck
雲南樟茶鴨
15. 雲南豆腐 ¥2,200
Yunnan Tofu
雲南豆腐
16. 茄子の塩山椒揚げ炒め ¥1,980
Salt and pepper eggplant
椒鹽茄條
17. 空心菜のんにく炒め ¥2,200
Fried water spinach with garlic
蒜蓉空心菜
18. 豆苗のさっぱり炒め ¥2,200
Fried peas young plant
清炒豆苗

表示金額は全て税込みです。17時から10%サービス料頂戴致します

*
麵
&
飯
*

- | | |
|--|--------|
| 1. 御膳房ブラック炒飯 | ¥1,980 |
| Fried black rice of gozenbo 御膳房黒炒飯 | |
| 2. キノコ土鍋炒飯 | ¥1,980 |
| Fried rice with mushroom 土鍋野菌炒飯 | |
| 3. 牛バラの麻辣土鍋麵 | ¥2,180 |
| Spicy & hot noodles with beef brisket 麻辣牛腩面 | |
| 4. 過橋米線 | ¥2,600 |
| Special hot rice noodles 過橋米綫 | |
| 5. 胡麻担々麵 | ¥1,880 |
| Dan dan noodle with sesame 芝麻擔擔面 | |
| 6. 本場汁なし担々麵 | ¥1,880 |
| Traditional dandan noodles 正宗擔擔面 | |
| 7. 五目焼きそば | ¥1,880 |
| Fried noodles 什錦炒面 | |

* 飲 茶 *
* * * * *

1. 小籠包(3個) ¥1,200
Shanghai's small steamed bun
上海小籠包
2. 水晶海老餃子(3個) ¥1,200
Shrimp dumpling
水晶蝦餃皇
3. ポルチーニと黒豚の焼売(3個) ¥1,200
Bolete & pork Dumplings
牛肝菌燒賣
4. ホタテ焼売(3個) ¥1,200
Steamed scallops and pork Dumplings
大貝柱燒賣
5. 焼き餃子(4個) ¥1,200
Fried dumpling
京都鍋貼
6. 海老ニラ饅頭(3個) ¥1,100
Shrimp cake with leek
韭菜鮮蝦餅
7. 雲南春巻き(2本) ¥1,200
Spring roll of Yunnan tastes
雲南炸春卷



1. 楊枝甘露 ¥1,300
Mango pomelo sago
楊枝甘露
2. 杏仁豆腐 ¥1,100
Almond tofu
杏仁豆腐
3. 杏仁豆腐とタピオカ ¥1,300
Almond tofu & tapioc
雙味甜品

キノコ鍋のベース

Chafing dish base

菌鍋湯底

- | | |
|----------------------------|------------|
| 1. 地鶏鍋 | (大)5,500円 |
| Chafing dish base | (小)4,500円 |
| 雲南地鶏鍋 | |
| 2. 烏骨鶏鍋 | (大)7,800円 |
| Black chicken chafing dish | (小)5,500円 |
| 雲南烏鶏鍋 | |
| 3. 薬膳鍋 | (大)15,000円 |
| Healthy Herbs chafing dish | (小)9,800円 |
| 雲南薬膳鍋 | |
| 4. 美肌美顔鍋 | (大)9,800円 |
| beauty meal | (小)6,800円 |
| 美肌美顔鍋 | |

キノコ鍋のベース

- ◆ 地鶏鍋
- ◆ 烏骨鶏鍋
- ◆ 薬膳鍋
- ◆ 美肌美顔鍋



キノコ

Mushroom

蘑菇



1. 山伏茸 1,600円
Hericium
猴頭菇



2. 柳松茸 1,300円
Agrocybe cylindracea
茶樹菇



3. 椎茸 1,100円
Shiitake
香菇



4. ポルチーニ 3,300円
Boletus
牛肝菌



5. 白霊茸 1,500円
White mushroom
白靈菇



6. 鮑茸 1,980円
Abalone mushroom
鮑魚菇



7. ジャンボなめこ 1,100円
Jumbo nameko
滑利菇



8. モリーユ 3,800円
Morel
羊肚菌



9. エリンギ 1,300円
King oyster mushroom
杏鮑菇



10. たもぎ茸 1,600円
Tamogi mushroom
珊瑚菇



11. アガリクス茸 2,800円
Agaricus blazei
巴西菇



12. 絹笠茸 3,000円
Bamboo fungus
竹笠



13. こけし茸 1,500円
Coprinus comatus
鷄腿菇



14. 花びら茸 1,200円
White striped mushroom
白花菇



15. 柿の木茸 1,100円
Persimmon mushroom
柿菇



16. 舞茸 1,000円
Maitake
舞茸



17. 黄えのき 1,100円
Flammulina
黄金針菇



18. 朱鷺色平茸 1,600円
Pink pleurotus
粉平菇



19. 本しめじ 1,100円
Honsimeji
本小麻菇



20. きくらげ 1,000円
Agaric
黑木耳

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります

野菜

Vegetable

蔬菜



1. 山芋 (4枚) 850円
Yam
山薬



8. 青梗菜 (150g) 850円
Green Peduncle dishes
青菜



2. アスパラガス (4本) 950円
Asparagus
蘆笋



9. キャベツ (150g) 850円
Cabbage
卷心菜



3. にんにく (10個) 710円
Garlic
蒜瓣



10. アロエ (100g) 1,200円
Aloe
蘆薈



4. マコモ茸 (5枚) 1,100円
Water bamboo
茭白



11. レタス (100g) 850円
Lettuce
生菜



5. 湯葉 (150g) 1,100円
Bean curd sheet
豆腐皮



12. ヤングコーン (6本) 950円
Young corn
玉米笋



6. 高野豆腐 (4枚) 710円
Frozen bean curd
凍豆腐



13. 白菜 (150g) 850円
Cabbage
白菜



7. 豆苗 (100g) 600円
Pea sprout
豆苗

4種野菜盛り合わせ
4種蔬菜拼盤
2,400円
(マコモ茸、湯葉、山芋、豆苗)

6種野菜盛り合わせ
6種蔬菜拼盤
2,900円
(マコモ茸、湯葉、青梗菜、
アスパラガス、山芋、レタス)

8種野菜盛り合わせ
8種蔬菜拼盤
4,400円
(マコモ茸、高野豆腐、豆苗、アスパラガス、
山芋、レタス、ヤングコーン、青梗菜)

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります

Vegetable

キノコ・野菜

キノコ六種盛り合わせ(6,600円)

Mushroom collection

蘑菇六種



キノコ十種盛り合わせ(11,000円)

Mushroom collection

蘑菇十種



表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります



肉類

Meat
肉類

- | | |
|-----------------------------|--------|
| 1. 佐賀牛 | 4,400円 |
| Beef of saga 佐賀和牛 | |
| 2. イベリコ豚肉 | 3,500円 |
| Spanish pork 西班牙猪肉 | |
| 3. ニュージーランド羊肉 | 3,300円 |
| New zealand mutton 新西蘭羊肉 | |

* 海鮮 & 肉 *
Seafood & Meat

海鮮

Seafood
海鮮

- | | | | |
|---------|--------|-------|--------|
| 1. ホタテ | 1,980円 | 3. イカ | 1,750円 |
| Scallop | | Squid | |
| 鮮貝 | | 魷魚 | |
| 2. 車海老 | 2,400円 | | |
| Shrimp | | | |
| 基園蝦 | | | |



* 表示金額は全て税込みです *

美肌美顔キノコ火鍋コース

Beauty hot pot course

美肌美顔火鍋套餐

¥12,000

1. 季節前菜の盛り合わせ

Cold dishes

時令九冷碟

5. 御膳房美容点心

Beauty Dim Sum

美容點心

2. サフラン入りフカヒレの姿煮

Braised shark fin with saffron

藏紅花排翅

6. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

3. 山伏茸と天使の頬肉の煮込み

Stewed Yamabushi and Fish lip

猴頭菇炖魚唇

7. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

4. 美肌美顔キノコ火鍋

Beauty hot pot with mushroom

天使美容鍋

美肌美顔キノコ火鍋

Beauty hot pot with mushroom

① 山伏茸

② たもぎ茸

③ 柿の木茸

④ モリーユ

⑤ 朱鷺色平茸

⑥ ジャンボなめこ

⑦ ポルチーニ

⑧ アガリクス

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります

雪月火鍋コース

Xueyue hot pot course

雪月火鍋

¥9,900

1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

5. 御膳房点心

Dim sum

御膳房點心

2. 松の実と車海老の炒め

Shrimp with pine nuts

鬆仁活蝦

6. 米線or雑炊

Rice noodle or soup rice

米綫or野菌湯飯

3. 黒酢酢豚

Meat with black vinegar

黒醋古老肉

7. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

4. 雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Yunnan black chicken chafing dish

雲南烏鶏火鍋

雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Yunnan black chicken chafing dish

① 柳松茸

⑤ たもぎ茸

② エリンギ

⑥ 山伏茸

③ 朱鷺色平茸

⑦ アガリクス

④ 柿の木茸

⑧ ポルチーニ

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります

春歌火鍋コース

Chunge course

春歌火鍋

¥13,000

1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

2. 黒鮑の醤油煮込み

Braised abalone

紅焼鮑魚

3. ポルチーニと生ホタテのXO醬炒め

Stir-fried porcini and raw scallops with XO sauce

XO醬大貝柱炒牛肝菌

4. マコモ茸と百合根の炒め

Stir-fried Makomo mushrooms with tobako

茭白百合魚子

5. 雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Mushroom with black chicken

雲南烏鶏火鍋

6. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

7. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

8. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

雲南キノコ烏骨鶏火鍋

Mushroom with black chicken

- | | |
|----------|---------|
| ① 山伏茸 | ⑥ 柳松茸 |
| ② 白靈茸 | ⑦ 朱鷺色平茸 |
| ③ こけし茸 | ⑧ アガリクス |
| ④ マシュルーム | ⑨ ポルチーニ |
| ⑤ たもぎ茸 | |

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります

秋吟火鍋コース

Qiuyin course

秋吟火鍋

¥18,000

1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

2. フカヒレと絹笠茸の姿煮

Bamboo fungus with shark's fin

竹筴排翅

3. 伊勢海老の雲南風カクテル仕立て

Shrimp in yunnan taste

沾水龍蝦

4. 和牛と五目キノコのXO醬炒め

Stir-fried Wagyu and mushroom with XO sauce

XO醬野菌炒和牛

5. 雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

雲南野菌薬膳火鍋

6. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

7. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

8. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

① 山伏茸

② 白霊茸

③ 朱鷺色平茸

④ ジャンボなめこ

⑤ たもぎ茸

⑥ モリーコ

⑦ ポルチーニ

⑧ 松茸

⑨ アガリクス

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります

冬詠火鍋コース

Dongyong course

冬詠火鍋

¥22,000

1. 季節前菜の盛り合わせ

Season appetizer collection

時令冷菜

2. 伊勢海老と百合根の炒め

Fried shrimp with ginkgo&lily bulb

百合龍蝦

3. 鮑、ナマコとフカヒレの煮込み

Abalone with shark's fin

御膳房佛跳牆

4. 和牛の酸湯スープ煮

Sour Wagyu beef soup

酸湯和牛

5. 雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

雲南野菌薬膳火鍋

6. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

7. 米線or雑炊

Rice noodles or soup rice

米線or野菌湯飯

8. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品

雲南キノコ薬膳火鍋

Yunnan Mushroom Medicinal Hot Pot

① 山伏茸

⑥ モリーユ

② 柳松茸

⑦ 朱鷺色平茸

③ 鮑茸

⑧ 松茸

④ たもぎ茸

⑨ ポルチーニ

⑤ 柿の木茸

⑩ アガリクス

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります



雲南特選コース

Yunnan special course

雲南特選套餐

¥9,800

1. 特製前菜の盛り合わせ

Cole dishes

御膳房前菜拼盤

2. 山伏茸入り烏骨鶏スープ

Soup of black bone chicken

猴頭菇烏鶏湯

3. フカヒレとアワビの煮込み

Braised shark fin and abalone

紅燒鮑魚魚翅

4. 車海老の香辣風味

Spicy flavor of tiger prawns

香辣活蝦

5. ポルチーニと雲南ハムの炒め

Stir-fried porcini and Yunnan ham

雲腿牛肝菌

6. 雲南豆腐

Yunnan tofu

雲南豆腐

7. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

8. 担々風味米線

Rice noodles of sichuan style

擔擔味米綫

9. 本日のデザート

Today's dessert

當日甜品

表示金額は全て税込みです 季節により料理内容を変更することがあります

雲南薬膳コース

Yunnan herbal course

雲南薬膳套餐

¥15,800

1. 季節前菜の盛り合わせ

Cole dishes

前菜九拼

2. 山伏茸入り烏骨鶏スープ

Silky chicken soup with tricholoma matsutake

猴頭菇烏雞湯

3. 絹笠茸入りフカヒレの姿煮

Braised shark's fin with silken mushroom

紅燒竹筴魚翅

4. 伊勢海老と百合根の炒め

Fried shrimp with ginkgo&lily bulb

龍蝦炒百合

5. モリユ茸と鮑の煮込み パイ包み

Stewed mushrooms and abalone wrapped in pie

酥皮鮑魚罐

6. マコモ茸の炒め 飛び子添え

Stir-fried Makomo mushrooms with tobako

茭白紅魚籽

7. 御膳房点心

Dim Sum

御膳房點心

8. キノコの焼き米線

Rice noodles with mushrooms

野菌炒米線

9. 本日のデザート

Today's dessert

今日甜品