麻辣湯 マーラータン

マーラータンは具がたっぷりの食べるスープです。
春雨は麺よりローカロリー、スープは数種類の薬膳スパイスが効いて
新陳代謝を促し、野菜をたっぷり摂取できるヘルシーメニューとして、
日本全国でも人気沸騰中です。



五目野菜 マーラータン

春雨、ブンモジャ(2p)、青梗菜、パクチー、
ミニトマト(2p)、木くらげ(6~7p)

Various vegetables
starch noodles w/ spicy soup
2kinds of starch noodles, bok choy, coriander,
cherry tomato, wood jellyfish

1200円
(税込1320)

海鮮五目 マーラータン

春雨、ブンモジャ(2p)、青梗菜、パクチー、
アサリ(8p)、エビ(2p)、魚卵団子(1p)、イカ団子(2p)

Seafood & various ingredients
starch noodles w/ spicy soup
2kinds of starch noodles, bok choy, coriander,
clam, shrimp, fish roe ball, scallop squid ball

1400円
(税込1540)

肉五目 マーラータン

春雨、ブンモジャ(2p)、青梗菜、パクチー、
豚バラ、鶏団子(2p)、やみつき餃子(2p)

Pork & various ingredients
starch noodles w/ spicy soup
2kinds of starch noodles, bok choy, coriander,
pork rib, chicken ball, yamitsuki gyoza

1350円
(税込1485)

辛さをお選びください

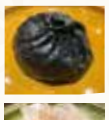
1辛 ひかえめ
2辛 おすすめ
3辛 からめ
辛味なし 白湯スープ

春雨大盛 …… +150円(税込165)
春雨→中華麺に変更 …… +150円(税込165)
春雨→平太春雨に変更 …… 無料

追加具 TOPPINGS

各150円(税込165)


スタンダード小籠包(1p)
Pork Xiaolongbao

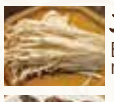

牛肉麻辣小籠包(1p)
Spicy beef Xiaolongbao

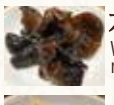

エビ焼売(1p)
Shrimp Shao-mai


ブンモジャ
Potato starch noodles


トック
Korean rice cake


エリンギ
King oyster mushroom


エノキ
Enoki mushroom


木くらげ
Wood ear mushroom

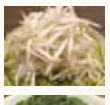

棒湯葉
Stick yuba


豆腐
Tofu

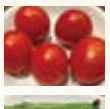

押し豆腐
Pressed tofu


白菜
Chinese cabbage


人参
Carrot

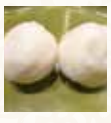

もやし
Bean sprouts


ブロッコリー
Broccoli

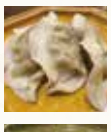

ミニトマト
Cherry tomato


ニラ
Chinese chive

各200円(税込220)


イカ団子(2p)
Squid balls

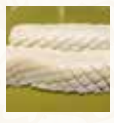

鶏団子(2p)
Chicken balls


やみつき餃子(3p)
Yamitsuki dumplings


エビ入りワンタン(2p)
Shrimp won-ton


パクチー
Fresh coriander


むきアサリ
Shucked clams


イカ
Squid


魚卵団子(2p)
Fish roe balls

各300円(税込330)

牛バラ肉
Beef rib

豚バラ肉
Pork rib

豚角煮
Braised pork

エビ(4p)
Shrimp



ご一緒にどうぞ

ライス Rice
小 S 230円(税込253)
中 M 280円(税込308)
大 L 330円(税込363)



半チャーハン
Half size fried rice
550円(税込605)



蒸しパン
Steamed buns
360円(税込396)



当店ではアレルギー特定原材料を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。使用している麺類はそば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断ください。写真はイメージです。

小籠包

Xiao long bao

名物ショウロンポウ



五味五色 小籠包（ショウロンポウ）

Five flavors steamed Xiaolongbao

一籠 5ヶ入
800円(税込880円)

一籠 10ヶ入 (各2個)
1500円(税込1650円)

雲龍一包軒自慢の小籠包は、
自然の食材を用いて五色の皮と五味の餡を手作りしております。
あふれるスープと多様な味わいをお楽しみください。

白 スタンダード小籠包



2ヶ入 390円 (税込429円)
4ヶ入 780円 (税込858円)

もっちりとしたスタンダードの白い皮
豚肉とネギのシンプルな旨さ

Standard pork xiaolongbao

黄 蟹肉カニ味噌小籠包



2ヶ入 440円 (税込484円)
4ヶ入 880円 (税込968円)

皮にカボチャのペーストを使用
たっぷりの蟹肉と蟹味噌を使った風味豊かな味わい

Crab meat xiaolongbao

緑 ふかひれ小籠包



2ヶ入 500円 (税込550円)
4ヶ入 1000円 (税込1100円)

皮にほうれんそうペーストを使用
ふかひれを贅沢に使って仕上げました

Shark-fin xiaolongbao

赤 梅ぶた小籠包



2ヶ入 400円 (税込440円)
4ヶ入 800円 (税込880円)

皮にトマトペーストを使用
梅の酸味が豚肉とベストマッチ

Pork & plum xiaolongbao

黒 牛肉麻辣（マーラー）小籠包



2ヶ入 400円 (税込440円)
4ヶ入 800円 (税込880円)

皮に黒炭を使用。牛肉にしびれる辛さの
花椒と唐辛子を使った刺激的でくせになる味

Spicy beef xiaolongbao

【小籠包の召し上がり方】



① レンゲにしょうろんぽうを一つとります
② お好みで、黒酢をつけた生姜を上にのせ上部のツマミの部分に穴をあけ
③ 気をつけながらスープを吸い、その後、お召し上がりください。

點心

Dim sum

テンシン



蝦鮇魚春巻 えびいかプリプリ春巻き

エビ・イカをたっぷり使用し、外はサクサク中はぷりぷりのなが～い棒状に仕立てました

Deep-fried shrimp & squid spring rolls

1本 420円 (税込462円)



蝦仁焼売 エビと豚肉がたっぷり えび焼売

Steamed shrimp shumai

2ヶ 380円 (税込418円)
4ヶ 760円 (税込836円)



牛奶馒头 蒸しパン

Steamed buns

3ヶ 360円 (税込396円)
＋1ヶ 120円 (税込132円)



猪肉包子 ぶたまん 焼き/蒸し

Pork buns
(steamed or pan-fried)

3ヶ 450円 (税込495円)
＋1ヶ 150円 (税込165円)

当店ではアレルギー特定原材料を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。使用している麺類はそば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断ください。写真はイメージです。

餃子

Gyoza Dumplings

ぎょうざ

餃子の
お持ち帰り
承ります
TAKE OUT OK



大餃子

通常の3倍の
ボリューム満点餃子

大餃子

Pan-fried BIG dumplings

2ヶ 400円(税込440円)
4ヶ 800円(税込880円)
6ヶ 1200円(税込1320円)



韮菜餃子

豚ニラ焼き餃子

Pan-fried pork &
Chinese chive dumplings

5ヶ 600円(税込 660円)
8ヶ 960円(税込1056円)



鍋貼

スタンダードな餃子

やみつき焼き餃子

Pan-fried Yamitsuki dumplings

5ヶ 420円(税込462円)
10ヶ 840円(税込924円)
20ヶ 1680円(税込1848円)

小菜

Small dish

小皿つまみ



口水鸡 コーシュイチィ

蒸し鶏の四川辛味ダレ

よだれ鶏 980円(税込1078円)

四川地方の料理で、この料理を想像するだけで
よだれ（口水）が出てしまうほど美味しい！
ということからこの名称で呼ばれております。
花椒（ホアジャオ：中国山椒）とラー油の
辛味、香りがきいた、やみつきになる味です。

Sichuan sauce chicken



棒棒鸡

棒々鶏 バンバンジー

Steamed chicken w/sesame sauce 780円(税込858円)



葱油鸡

蒸し鶏 ネギだれ

Steamed chicken w/leek sauce 780円(税込858円)



香菜沙律

パクチーサラダ

Coriander salad 880円(税込968円)



拍胡瓜

たたききゅうり

Chopped cucumber w/garlic sauce 500円(税込550円)



葱榨菜

ザーサイ葱和え

Sichuan pickles w/leek 450円(税込495円)

ビールのつまみに
ご一緒にどうぞ！

生ビール 中ジョッキ

Draft beer (mug)

650円(税込715円)



当店ではアレルギー特定原材料を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。使用している麺類はそば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断ください。写真はイメージです。

家常菜

Home-made cooking

中国家庭のおかず

干焼蝦仁



エビチリソース

Stir-fried shrimp w/chili sauce

1580円(税込1738円)

海鮮炒蔬菜



海鮮と季節野菜の塩炒め

Stir-fried seafood & vegetables

1580円(税込1738円)

回鍋肉



豚肉キャベツ味噌炒め ホイコーロー

Stir-fried pork & cabbage w/miso

1080円(税込1188円)

木須肉



豚肉玉子きくらげ炒め

Stir-fried pork, egg & wood ear mushrooms

1030円(税込1133円)

油淋鶏



揚げ鶏の香味だれ ユーリンチー

Deep-fried chicken w/condiment sauce

1080円(税込1188円)

炒青菜

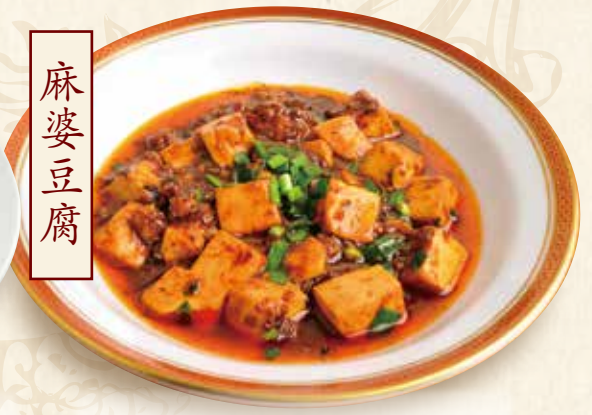


青菜とキクラゲ塩炒め

Stir-fried Chinese greens & wood ear mushrooms

930円(税込1023円)

麻婆豆腐



四川マーボ豆腐

Stewed spicy "Ma pow-Tofu"

980円(税込1078円)

お好きな料理と

定食セット

SET MEAL w/ Rice, soup, pickles

ライス、スープ、漬物

＋380円(税込418円)

ライス単品 Rice only 280円(税込308円)

エビチリソースのセットイメージ





半チャーハン

Half fried rice

550円(税込605円)

当店ではアレルギー特定原材料を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。使用している麺類はそば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断ください。写真はイメージです。

担々麺 タンタンメン

Dan Dan Noodles

大盛り Large portion +250円 (税込275円)

その昔、中国四川で担い売り歩いたことからその名がつきました。
当店の担々麺は四川山椒や唐辛子など数種の香辛料をブレンドし、刺激的で旨味深い味わいを追求しております

特製担々麺

Deluxe Dan Dan noodles
(black/white/red/tossed)

スープをお選び下さい
- 黒ごまタンタン
- 白ごまタンタン
- 紅麻辣タンタン
- 汁無しタンタン

各1780円 (税込1958円)





汁無しタンタン麺

Tossed Dan Dan noodles
1000円 (税込1100円)



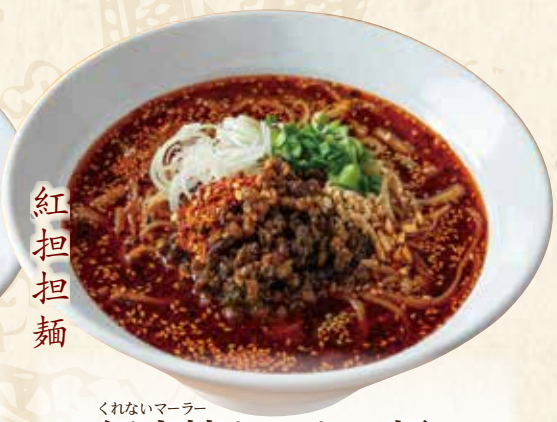
黒ごまタンタン麺

Black sesame Dan Dan soup noodles
黒胡麻の風味たっぷり、コクあり力強い辛さ
1000円 (税込1100円)



白ごまタンタン麺

White sesame Dan Dan soup noodles
マイルドながらくせになる辛さ
1000円 (税込1100円)



紅麻辣タンタン麺 (くれないマーラー)

Hot & spicy red Dan Dan soup noodles
花椒のきいた痺れる辛さ
1000円 (税込1100円)



激辛タンタン麺

Extra spicy Dan Dan noodles
1300円 (税込1430円)



青山椒タンタン麺

Dan Dan soup noodles w/green prickly ash
1300円 (税込1430円)



汁無し青山椒タンタン麺

Tossed Dan Dan noodles w/green prickly ash
1300円 (税込1430円)

炒麺 焼そば

Fried Noodles

海鮮焩麺

海鮮あんかけ焼そば 《炒め麺/揚げ麺》

Seafood & vegetables gravy on
Stir-fried noodles or deep-fried noodles
1580円 (税込1738円)

什錦焩麺

五目あんかけ焼そば 《炒め麺/揚げ麺》

Seafood, pork & vegetables gravy on
Stir-fried noodles or deep-fried noodles
1380円 (税込1518円)



当店ではアレルギー特定原材料を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。使用している麺類はそば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断ください。写真はイメージです。

雲龍富士見 2610

湯麺 らーめん

Soup Noodles

大盛り
Large portion
+250円
(税込275円)



豪華湯麺

特製らーめん
Deluxe soup noodle
1680円(税込1848円)

エビ入りワンタン麺
(醤油/柚子塩)
Shrimp wonton soup noodles (soy sauce/Yuzu salt)
1200円
(税込1320円)



蝦雲呑麺



広東麺

五目とろみ麺
Kanton style soup noodles
1300円(税込1430円)



酸辣湯麺

サンラータン麺
Hot & sour soup noodles
1100円(税込1210円)



海鮮湯麺

海鮮五目そば
Seafood thick sauce on soup noodles
1480円(税込1628円)



醤油麺

らーめん(塩/醤油)
Simple soup noodles (salt /soy sauce)
850円(税込935円)

炒飯 チャーハン

Fried rice

大盛り
Large portion
+250円
(税込275円)



扣肉青菜炒飯

豚バラ青菜チャーハン
Pork & greens fried rice
1200円(税込1320円)



回鍋肉炒飯

ホイコーローのせチャーハン
Stir-fried pork & cabbage w/miso on fried rice
1300円(税込1430円)



蝦仁蟹炒飯

エビと蟹チャーハン
Shrimp & crab meat fried rice
1580円(税込1738円)



蛋生菜炒飯

玉子レタスチャーハン
Egg & lettuce fried rice
980円(税込1078円)

当店ではアレルギー特定原材料を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。使用している麺類はそば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。
ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断ください。写真はイメージです。