

★ 神田雲林11周年を迎えました ★

11周年 感謝特別コース第一弾 ¥10000

～心より感謝を込めまして特別コース御用意いたしました～

・五目湯葉まき野菜のチャイニーズドレッシング  
【サラダ感覚で先ずは一品】

・アヒル塩卵入り、上海ショウロンポー  
【アヒル塩漬け卵のコクをプラスした、上海ショウロンポーです】

・“海と山の幸”本日のおまかせ前菜10品盛り  
【感謝を込めて。10品を盛り合わせで。】

・フカヒレ(背鰭 80g)の姿上海風煮込み  
《plus2300 円で大型の「フカヒレ尾ヒレ」とハーフサイズで食べ比べ！》  
【大型のフカヒレを上湯・白湯・鯊骨湯の3種類のスープでじっくり煮込み  
濃厚な旨味たっぷりの上海風に仕上げさせていただきます】

・丸ごと蝦夷アワビと海鮮の網脂巻き揚げ、泡菜ソース  
【丸ごと入った蝦夷アワビの海鮮餡包み揚げを、酸味の効いた発酵泡菜ソースで】

・空豆と百合根とキノガサ茸卵と夏草花。金華から持ち帰った「火腿」炒め  
【上海より持ち帰って香り高い火腿で炒めます】

・穀物肥育「骨付きラムロース」の炙り焼き、四川火鍋のイメージで  
【旨味たっぷりの穀物ラム炙り焼きを火鍋の様な香り高いソースで】

・雲林風メの麺料理  
《 本日の冷やし麺 or 黄韭とマコモダケの海老卵入り極細麺 》  
【コースのメに温かい麺 もしくは 冷たい麺 で。】

・自家製デザート3品盛り  
【その日の自家製スイーツ3種を盛り合わせて】

・台湾産、特級！凍頂ウーロン茶  
【台湾より直輸入でのご提供です】

# お客様へ、お願いとご案内

いつも神田雲林をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

## - ご予約につきまして -

誠に勝手ながら、**お電話でのご予約、お問い合わせは出来る限り**

**14:30~17:30**にてお願い申し上げます。

御予約の内容を詳しくお伺いする為、また、スタッフが少ないためご来店頂いたお客様に、よりご満足して頂ける様、営業時間外でお願いします。

ご迷惑をおかけし、大変申し訳ございませんが、皆様のご理解とご協力の程、宜しくお願い申し上げます。

## - ご提供につきまして -

神田雲林ではサービス料を頂いておりませんが、ホスピタリティーを持ち誠心誠意おもてなしさせて頂いております。

小さいお店ですので少し狭いお席や料理提供に長時間頂く等、至らない点がるかと思いますが、お許しいただければ幸いです。

## - オーナーシェフ成毛 幸雄のこと -

オーナーシェフの成毛の一番の仕事は料理に集中し少しでもお客様にご満足いただける料理をご提供する事です。お客様によっては商談や静かにお食事をされたいお客様もいらっしゃいますので基本的に御お客様の席にご挨拶にいておりません。もし、成毛に挨拶や料理の説明等御希望のお客様は遠慮なくご申しつけくださいませ。お時間を頂くかもしれませんがお客様の元へ行かせて頂きます。

## - その他のお願い -

★全コース食材の仕入れ状況により、急に内容が変わり事がありますのでご了承くださいませ。

★ご予約の人数変更は前日までにお願い致します。

(それ以降はキャンセル料金が発生いたしますのでご注意ください。)

★サービス料は頂いておりません。消費税は別途8%頂戴いたします。

## 神田雲林 初夏のコースのご案内

【通常コースは 5000 円～10000 円まで 3 コース御用意しております】

¥7500コース

～フカヒレ姿煮と旬の厳選食材のコース～

・本日のアミューズ

・蝦夷アワビ入り、初夏の前菜8品盛り

・フカヒレ姿(背鰭 80g)の上海風煮込み

《plus2300 円で大型の「フカヒレ尾ヒレ」とハーフサイズで食べ比べ！》

【大型のフカヒレを上湯・白湯・鯨骨湯の3種類のスープでじっくり煮込み

濃厚な旨味たっぷりの上海風に仕上げてください】

・海鮮2種と空豆・隠元豆のカリカリ大豆炒め

・サワラ湯葉巻揚げと孟宗筍の四川唐辛子香り仕立て

・イベリコ豚スペアリブの広東「話梅」煮込み、銀絲卷添え

【脂の乗ったイベリコ豚のスペアリブを、乾燥の梅「話梅」で煮込みました。

大変かおりのいい一品になっています！】

・雲林風々の麺料理

《 本日の冷やし麺 or 黄韭と金針菜の海老卵入り極細麺 》

・自家製デザート3品盛り

・雲南ウーロン茶 “蘭貴人”

¥5000コース

～ 旬の食材のコース ～

・本日のアミューズ

・蝦夷アワビ入り、初夏の前菜7品盛り

・フカヒレとコラーゲン入り、干し貝柱と金華ハムと卵炒め、金木犀仕立て

・剥き海老と干しキュウリと隠元豆の四川ヤーツァイ炒め

・サワラのと豆腐の強火蒸し、カリカリ大豆ソースかけ

・イベリコ豚スペアリブの広東「話梅」煮込み、銀絲卷添え

【【脂の乗ったイベリコ豚のスペアリブを、乾燥の梅「話梅」で煮込みました。

大変かおりのいい一品になっています！】

・雲林風♫の麺料理

◀ 本日の冷やし麺 or 黄蕪と金針菜の海老卵入り極細麺 ▶

・雲南ウーロン茶 “蘭貴人”

☆☆

~~~~神田雲林 特別コース~~~~

¥15000 コース

「大フカヒレ姿煮込み」と“丸ごと姿アワビの煮込み”や高級乾貨の入った

伝統と革新の料理コースです。～

※3日前からの御予約でお願いいたします。(3日前からの御人数変更は御遠慮願います。)

¥20000 コース

「乾し鮑25頭をお一人様1個」を含め五大乾貨”鮑・参・翅・肚・燕”織り込んだ

料理長渾身のスペシャルコースです。

※5日前からのご予約でお願いいたします。(5日前からの御人数変更は御遠慮願います。)

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆