

# 少数民族

美味鲜美而甜糯的云南，在无数会说话人的脚步声中不断传播，而且还在越来越多的国家美食家所吸引。在云南土生土长的几十个少数民族，每个少数民族都有自己的风味菜肴，如傣族的香茅草烤鱼，有独特的酸笋，白族的木瓜鱼等，拉祜族的刺梨糖，太族的水磨……



## HOT DISHES-BEEF

### 牛肉类

#### 【普洱茶香牛肉】

Crispy Beef with Pu'er Tea

云南普洱茶、牛肉、洋葱

52 xcm 33.88 49 xcm

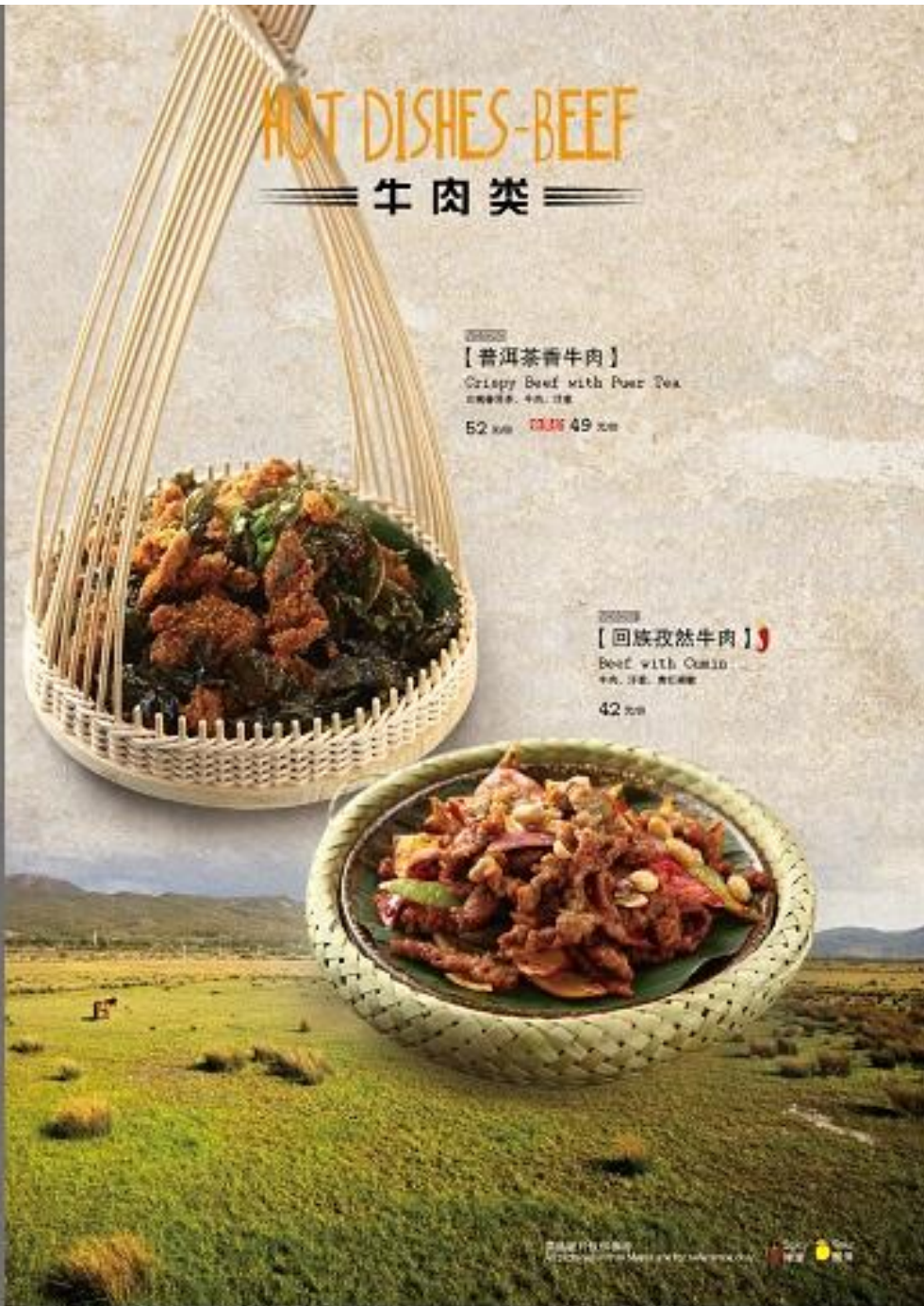
200008

#### 【回族孜然牛肉】

Beef with Cumin

牛肉、洋葱、青红辣椒

42 xcm



# HOT DISHES-BEEF

## 牛肉类



来自北国春城的原始风味  
令你的味蕾一触即发

### 【德宏火瓢牛肉】

Beef, Beef Tripe and Tendro with Pickles, Potato and Konjak Shreds

10G 39元 13.5G 98元

Beef 牛肉, Potato 土豆, Konjak 魔芋, Pickles 腌菜

### 【玉溪豆花牛肉】

Stewed Tofu with Beef

39元



### 【版纳薄荷炒牛肉】

Stir-Fried Beef with Mint

46元



### 【澜沧酒仙牛肉】

Crispy Beef with Peanut

46元



### 【彝族洋芋烤牛肉】

Sautéed Beef and Potato

48元

# HOT DISHES-FISH, FROG AND SEAFOOD

## 鱼蛙海鲜



800058

### 【豉上亚嘴蛙】

Boiled Bullfrog with Potato Powder and Chili

原料：牛蛙、土豆粉、小米辣

68元

豉上亚嘴蛙，食材新鲜，配料讲究，选原都这牛蛙经过特殊处理，加入佐料煮熟的，豉汁除了其原料，又增添鲜香味提升香脆到好处，菜品色泽鲜艳，肉质饱满的滋味在舌尖回味久久不散。

### 【青柠酸汤鱼】

Braised Black Fish with Sour Broth

原料：黑鱼

68元

青柠酸汤鱼片，选料讲究，加工精细，黑鱼经盐焗的刀工起片，加入酸汤，青柠片一同烹制，汤汁浓烈酸爽，鱼肉入口都此滑口鲜美，辣中微酸，肥而不腻，实为美味佳肴。



200002

### 【香蒜开边虾】

Dal Steamed Prawns with Garlic and Peppers

原料：大虾、蒜、小米辣

88元



200003

### 【纳西干锅虾】

Spicy Prawn Casserole

原料：大虾、干辣椒、洋葱、蒜、青椒

60元



200004

### 【民族鲜椒鱼】

Black Fish with Green Chili and Peppercorns

原料：黑鱼、青辣椒、小米辣

66元



## HOT DISHES-FISH, FROG AND SEAFOOD

鱼蛙海鲜

### 【干红酒香醉牛蛙】

Frog and Yuxi Wine Red  
Cherry Sauce

干红、牛蛙、青豆

52 元



### 【苗寨秘制酸汤鲈鱼】

Sour Catfish Soup with  
Tomato and Lemon Grass

苗寨、鲈鱼、西红柿、青豆、小米

56 元



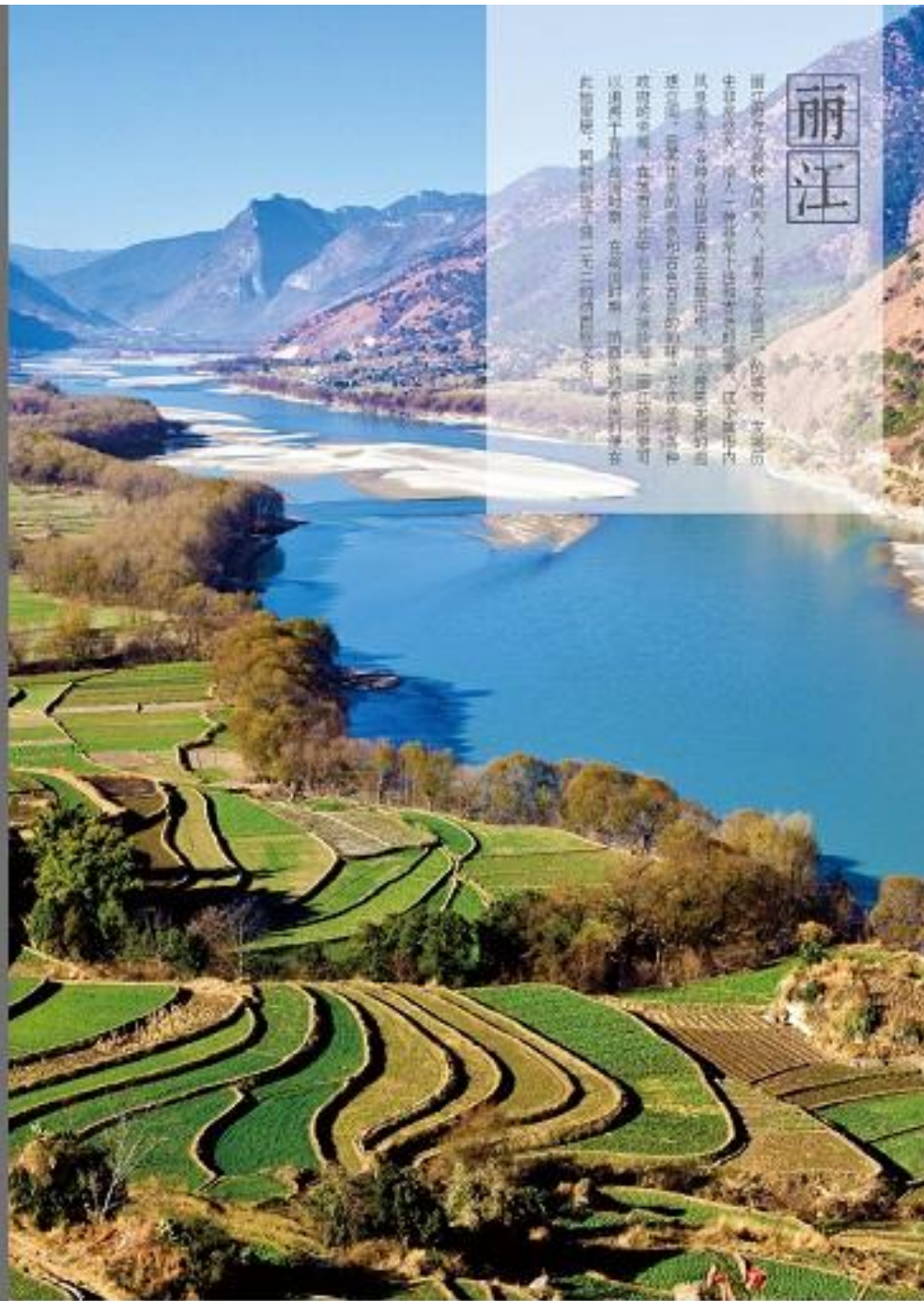
### 【边境宫爆虾球】

Dal Shelled Prawns with Sweet  
Chili Sauce and Cashew Nuts

虾球、腰果、葱油

88 元

菜品图片仅供参考  
All pictures in this Menu are for reference only.



# 丽江

丽江地处高原峡谷间，是世界文化名城，古城内  
生活节奏慢，给人一种世外桃源的感觉。丽江城中内  
风景秀丽，各种奇山怪石随处可见。丽江古城的街  
道曲折，建筑特色的纳西古民居的韵味，让你在古城内  
政府的管理，在古城内生活，让你在古城内可以  
以欣赏到古城的韵味。在丽江古城，丽江古城的韵味在  
此间展现，让你在丽江古城内欣赏到古城的韵味。

# HOT DISHES-PORK

## 猪肉类

### 【彝族手抓长排】

Yi-style Pork Ribs [Minimum 3 Ribs]

¥18

18 元/份

这道对味的最大特点是浓郁的肉香，宜、软、香，非常适口。从酱料口味来说来看，达到了完美的效果。孔子曰“不时不食”，食用时请给身体人好的健康营养。

### 【白族腌梅菜扣肉】

Steamed Straw-Tied Pork Belly with Pickled Cabbage

¥68

68 元

这道作为一道独特的特色云南美食，当年的族考作为馈赠人，与梅菜搭配，即美即食。除了下饭之外，这道的酱汁也在菜肉中，飘香四溢，让人垂涎。想必你也会喜欢这道菜。



### 【爱情麻辣辣】

Stewed Numbing & Spicy Delicious in Casserole

猪肉、豆腐、木耳、香菇、金针、笋、洋葱、胡萝卜、葱

49 元



### 【椒盐发财猪手】

Crispy Pig Trotters

¥38

38 元



### 【石林糯米蒸排骨】

Steamed Pork Rib and Sweet Potato with Sticky Rice

¥48

48 元



### 【宣威小炒肉】

Stir-Fried Pork with Pepper and Scallion

¥39

39 元

## HOT DISHES-DUCK

### 鸡鸭类

推荐

#### 【云之缘秘制烤鸭】

House Marinated Roast Duck with Dip

42 北京片皮鸭 ~~55~~ 35 北京片皮鸭

76 北京片皮鸭 68 北京片皮鸭

云之缘烤鸭只选优质、色泽不红、外皮光亮、入口酥嫩、味道香醇、皮酥肉嫩、肥而不腻、沾上一点秘制酱，每一口嚼着都带来不可思议的口感，习惯了北京烤鸭的您，不妨尝尝云之缘的！



推荐

#### 【滇味酱鸭】

Marinated Roast Duck Served with Chili Powder, Yunnan Style

45 北京片皮鸭 ~~55~~ 42 北京片皮鸭

88 北京片皮鸭 80 北京片皮鸭

此菜品选用肉质美的新鲜鸭子，经特制调料腌制而成，色泽红润，鸭肉鲜嫩，入口柔滑，充分品味鸭肉独特的香气，鸭腿刀室鼻间之中散发香气，尽情享受此菜只属于您的独特滋味！

## HOT DISHES-CHICKEN

### 鸡鸭类



推荐

#### 【哈尼香香鸡】

Hani Roast Chicken with Chives

北京片皮鸭 北京片皮鸭

39 元

推荐

#### 【盍甲小公鸡】

Sautéed Chicken and Scallop with Chinese Frickly Ash and Chili Peppers

北京片皮鸭 北京片皮鸭

49 元



推荐

#### 【边境官爆鸡丁】

Dai Chicken and Cashew Nuts with Sweet Chili Sauce

北京片皮鸭 北京片皮鸭

78 元



推荐

#### 【口口香】

Chopped Chicken Feet with Vegetables

北京片皮鸭 北京片皮鸭

32 元

# VEGETABLE DISHES

## 云南家常菜

### 【彝良阿妈脆笋】

Stir-Fried Bamboo Shoots with  
Pork Shreds and Celery

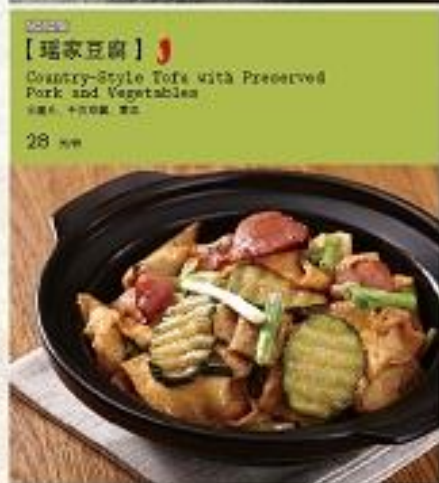
38 元



### 【瑞家豆腐】

Country-Style Tofu with Preserved  
Pork and Vegetables

28 元



### 【干锅有机花菜】

Cauliflower and Pork Casserole

32 元

菜品图片仅供参考  
All pictures in this Menu are for reference only.

天天  
天天  
天天



### 【建水香脆臭豆腐】

Yun Nan Pan-Fried Fermented Tofu

28 元



### 【阿昌青脆小乳瓜】

Baby Cucumber with Radish  
and Ham

26 元



### 【回锅藕片】

Stir-Fried Lotus Root with Minced Pork

26 元



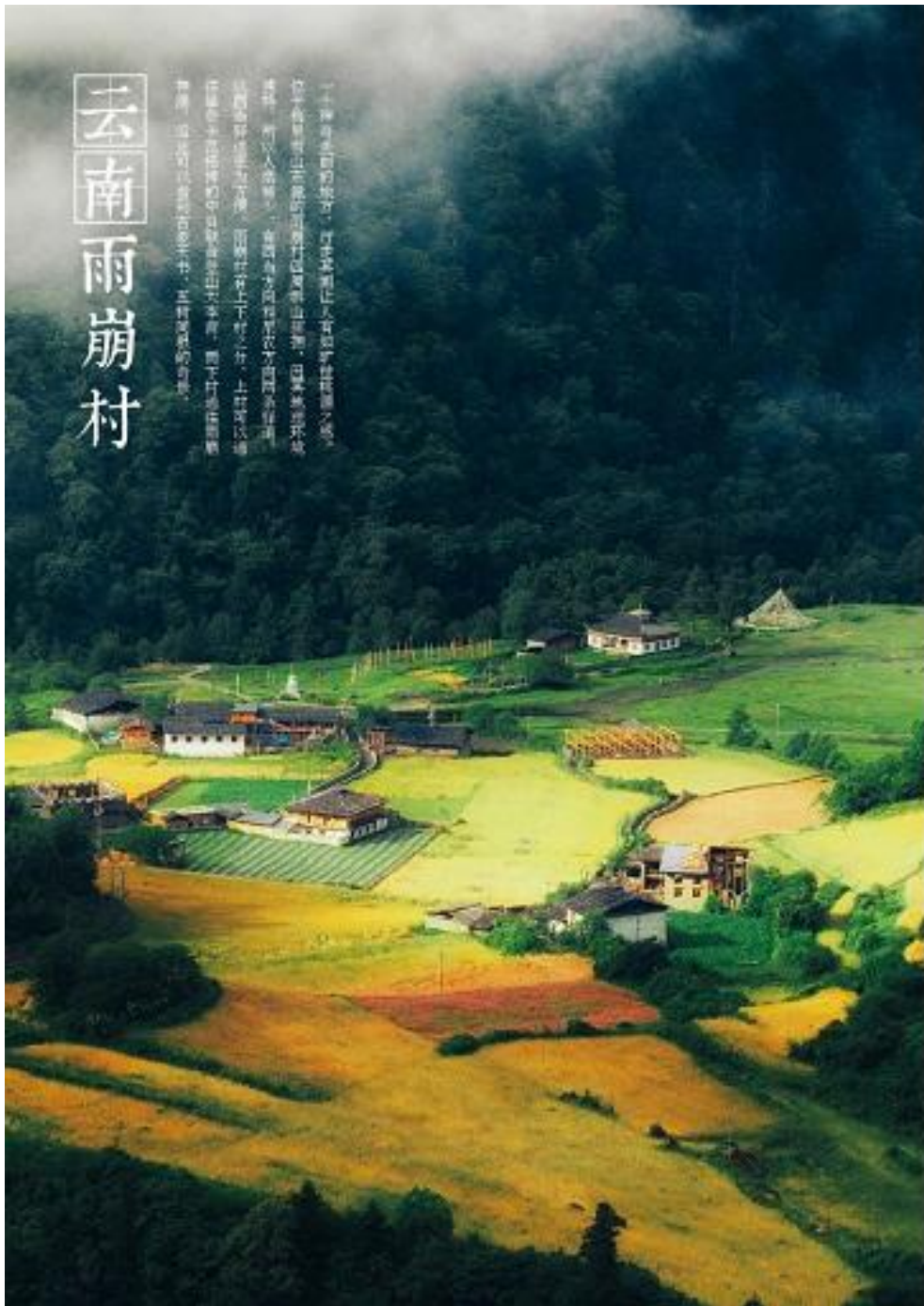
### 【豉油彩云秋葵】

Stir-Fried Okra with Soy Sauce

32 元

# 云南雨崩村

雨崩村位于云南省迪庆州香格里拉市境内，是滇藏线上的一处隐秘村落。这里拥有壮丽的自然风光，包括原始森林、雪山、草甸和湖泊。雨崩村以其独特的藏族文化和淳朴的民风而闻名，是户外爱好者和摄影爱好者的天堂。



## 粗粮菜心

CHOY SUM WITH  
RED BEAN CORN

000008  
【粗粮菜心】  
Choy Sum with Red Bean Corn  
28 x 28 x 28  
28 cm



## VEGETABLE DISHES

时蔬类

000009  
【混合炒时蔬】  
Stir-Fried Mixed  
Vegetables with Garlic  
28 x 28 x 28

28 cm

菜品图片仅供参考  
All pictures in this menu are for reference only.





VEGETABLE DISHES  
料蔬菜



【椒盐菜干扁豆】

Cowpeas with Pickled Vegetables

28 元



【干煸四季豆】

Stir-Fried Runner Beans with Minced Pork and Pickled Vegetables

29 元



【酸辣菜土豆片】

Potato with Pickled Vegetable

20 元

All pictures in this Menu are for reference only.



【蒜椒焖紫茄】

Braised Aubergine with Minced Beef Chili and Garlic Sauce

30 元



【昆明炸洋芋】

Kun Ming Fried Potato

26 元



【蒜泥空心菜】

Stir-Fried Morning Glory with Garlic

26 元



【白灼菜心】

Boiled Water Spinach with Soy

26 元