



神戸ケンミンの
ビーフン

フッケン
福建焼ビーフン ¥400

Fujian Fried Rice Noodles



当店特製
焼小籠包
(上海生煎饅頭)

Fried Xiao-Long-Bao

TAKE OUT OK!

3個 ¥400
3 pieces

6個 ¥800
6 pieces

1個追加 ¥140
+1 piece



汁なし担担めん

Dandan Dried Rice Noodles

¥400



台湾魯肉飯

Taiwan Braised Pork Rice

¥450



台南担仔ビーフン ¥400

Tainan Style Soup Rice Noodles

牛腩飯

Chinese Braised Beef with Rice

¥450



ご飯
国産米使用



氷結レモン耐ハイ

自社契約茶葉使用

ジャスミン茶 (アイス・ホット)
Red Oolong Tea
紅烏龍茶 (アイス・ホット)

単品 ¥250

ドリンクセット + ¥200

烏龍茶

100% オレンジジュース

100% Apple Juice

アップルジュース

メロンソーダ

ジンジャーエール

コーラ

Coke

単品 ¥150

ドリンクセット + ¥100

オススメ

ノンアルコールビール

氷結レモン耐ハイ

生ビール

Hyoketsu Lemon Chu-hai

Draft Beer

¥450

DRINK MENU

YUNYUN Kobe Nankinmachi



1. 焼小籠包(6個)(yaki-shouronpou)
Fried Xiao-Long-Bao (6pcs)
¥ 800

小麦粉 / 豚肉 / 干しいたけ / 淡路玉葱
Wheat Flour / Pork / Dried Shiitake Mushrooms
/ Awaji Onions



2. 福建焼ビーフン(yakibifun)
Fujian Fried Rice Noodles
¥ 400

豚肉 / キャベツ / もやし / にはら / 薄口しょうゆ
/ ガーリックパウダー / 粗挽きブラックペッパー
Pork / Cabbage / Bean Sprouts / Garlic Chives /
Lighter-colored Soy Sauce / Garlic Powder /
Coarse-ground Black Pepper



3. 汁なし担担めん(tantanmen)
Dandan Dried Rice Noodles
¥ 400



豚肉 / 豆板醤 / ピーナッツバター / 刻みねぎ / 白
ゴマ
Pork / Doubanjiang, Chinese Fermented Broad-
bean Paste / Peanut Butter / Chopped Scallions
/ White Sesame Seeds



4. 担仔ビーフン(tantu-bifun)
Taiwan Style Soup Rice Noodles
¥ 400

豚肉 / もやし / にはら
Pork / Bean Sprouts / Garlic Chives



5. 台湾ルーロー飯(ru-ro-han)
Taiwan Braised Pork Rice
¥ 450

豚バラ / 白米 / 醤油 / 硬ゆで玉子 / 刻みねぎ /
ピーナッツバター
Pork Back Ribs / Polished Rice / Soy Sauce /
Hardboiled Egg / Chopped Scallions / Peanut
Butter



6. 牛腩飯(gyuunnannhan)
Chinese Braised Beef with Rice
¥ 450

牛バラ肉 / ほうれん草 / 白米 / オイスターソース
/ 醤油
Beef Rib / Spinach / Polished Rice / Oyster
Sauce / Soy Sauce



7. 生ビール(namabiru)
Draught Beer
¥ 450



8. 氷結レモン酎ハイ(lemon chuuhai)
Lemon Chu-hai
¥ 450



9. 中国茶(Jasmine or Red oolong)
Chinece Tea (Jasmine or Red
oolong)
(Iced / Hot) ¥ 200

ガブっと

一口で食べると
口の中が
大やけど!!

おそろおそろかじると
思わぬ方向から
熱いスープが

びゅっと!



熱々のスープ注意

焼小籠包 食べ方のコツ



1 小さな穴をあけよう!

スープを吸うための穴をあけます。強く押すとスープが飛び出ることがあります。



2 まずはスープを楽しもう!

やけどに充分注意し、スープを味わいます。小籠包は、お箸で持ち上げられます。



3 餡と皮を一緒にどうぞ!

ジューシーな餡とカリカリの皮を一緒に楽しみます。お好みで、特製のたれもお試しください。