



雲起時 鍋物



南瓜野菜鍋

自然熟成的南瓜
蒸熟後加入牛奶熬煮
無添加任何糖及味素
湯底甜味渾然天成

養身藥膳鍋

菌菇基底燉煮
親自揀選共15種中藥材
湯頭自然甘甜
無一般中藥較重氣味



老母雞湯鍋

小火煉製出的雞精
天然雞精慢熬成雞湯
湯底爽口不油膩
香醇厚實的好味道



雲起時 鍋物



麻辣呼呼鍋

十四種天然中藥材製成四
麻辣醬、自製的花椒辣油
多層次的辣味感受

薩滿咖哩鍋

手炒綠咖哩增添香氣
特製麻辣調味
加入老闆娘的神來一筆
宛如巫婆煉湯的迷人味道



韓式泡菜鍋

採用韓國山東大白菜
清爽脆甜為泡菜首選
加入大量香蒜提味
五辛素也歡迎嚐鮮

雲起時 套餐



花雕雞腿餐

採用野放山雞腿肉
手炒後佐以花雕、陳年老薑
自栽自種的天然麻油煨煮
堅持呈現最好品質

高升排骨餐

使用台灣溫體豬肉
大量老薑香燻香
加入梅子獨家配方
口味酸甜
肉質不乾不柴口感絕佳



雲起時 套餐

雲起時水餃餐

台灣豬肉、高麗菜、韭
菜做成內陷
紅麴、南瓜、菠菜調色
而成的餃子皮
傳統美食新巧思



五行蔬菜麵

平衡身體五行為概念
採用大量野菜
紅麴、南瓜、菠菜、竹
炭調和成天然顏色
營造健康且繽紛的視
覺意象

