

雲起時 鍋物



南瓜野菜鍋

雲起時開店至今的招牌鍋物，南瓜放置半個月使其自然熟成，經過蒸、煮打成泥，加入牛奶慢熬，不需要任何糖及味素，湯頭甜味渾然天成。



養身藥膳鍋

以菌菇為基底燉煮，雲起時親自揀選共15種中藥材，湯頭自然甘甜，無一般藥膳較重氣味，我們秉持著自然健康的理念，將這份心意獻給想要養生進補的你。



老母雞湯鍋

老母雞的好眾所周知，我們耐心熬出雞高湯，堅持呈現香醇厚實的味道，湯底爽口不油膩，滿滿都是營養與精華，誠摯邀請你品嚐這份別出心裁的佳餚。



麻辣呼呼鍋

端上這道美饌，川辣香氣撲鼻而來，我們採用炭火燉煮的中藥麻辣醬，與精心自製的花椒辣油，帶出不同層次的感官體驗，無辣不歡的你千萬別錯過了！



薩滿咖哩鍋

炒香後熬煮的綠咖哩味道陣陣飄散，老闆娘的神來一筆，丟入特製麻辣調味，薩滿一詞是巫婆的意思，宛如巫婆煉湯，在餐前的你還不食指大動嗎。



韓式泡菜鍋

脆甜的韓國山東大白菜，是韓式泡菜的首選，我們致力將泡菜鍋的靈魂展現出來，並使用大量香蒜提味，美味湯頭搭配精選食材，五辛素的朋友也可以來試試！

雲起時 套餐



花雕雞腿餐

採用溫體野放山雞腿，先炒後佐以花雕酒、陳年老薑，與自栽自種的天然麻油一同煨煮，用心把關，堅持呈現最好品質，只求給你美好的饗食體驗。



高升排骨餐

使用台灣溫體豬，搭配獨門配方加入梅子使其酸甜，大量老薑成其風味，肉質不乾不柴，口感絕佳，飽滿色澤令人垂涎三尺，讓喜愛肉食的人無不大呼過癮。



雲起時水餃餐

今天不知道該吃什麼，就來點餃子吧！高麗菜、韭菜、豬肉一次滿足，由紅麴、南瓜、菠菜調色而成的餃子皮，傳統美食加入創新巧思，充滿熟悉卻又處處驚喜。



五行蔬菜麵

以平衡身體五行為概念，採用大量野菜、紅麴、南瓜、菠菜、竹炭營造出健康、繽紛的視覺意象，適合平日重視清淡、喜愛輕食的你，開啟一道絕美盛宴。