

全国応援野菜

南国酒家が厳選し応援している
全国各地の”旬の野菜”です。
「本日の全国応援野菜」の
種類や産地は別紙をご覧ください。

本日の”全国応援野菜”サラダ

Today's Salad
with "Support Local Farmers" Vegetables

¥1,080

サラダに下記3品が付いた
お得なセットメニューです

セットメニュー + ¥350

- ・本日のスープ
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ
- ・とろ〜り杏仁豆腐



本日の”全国応援野菜”と 「よだれ鶏」のサラダ

Today's Salad
with "Support Local Farmers" Vegetables and Chilled Chicken with a Spicy Sauce

¥1,280



本日の”全国応援野菜”と 「低温ローストチャーシュー」のサラダ

Today's Salad
with "Support Local Farmers" Vegetables and Sous Vide Roasted Char Siu Pork

¥1,380



日本各地から届きます！
全国応援野菜

“Support Local Farmers” Vegetables

南国酒家が厳選し応援している全国各地の”旬の野菜”です。
「本日の全国応援野菜」の種類や産地は別紙をご覧ください。

※写真はイメージです。



群馬県

群馬県産もち豚と
本日の厳選野菜の広東風酢豚

Cantonese Style Sweet and Sour Pork Using "Mochibuta Pork"
from Gunma and Carefully Selected Vegetables of the Day

¥1,580

群馬県

群馬県産もち豚
低温ローストチャーシューの
清湯そば

Chinese Noodles in Clear Soup with Sous Vide
Roasted Char Siu Pork Using "Mochibuta Pork" from Gunma

¥1,580



群馬県産もち豚
低温ローストチャーシューの清湯そばセット

Chinese Noodles in Clear Soup with Sous Vide
Roasted Char Siu Pork Using "Mochibuta Pork" from Gunma Set

- ・群馬県産もち豚低温ローストチャーシューの清湯そば
- ・福岡県産はかた地どりごはん ネギとザーサイ和え
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ
- ・とろ〜り杏仁豆腐

¥1,980



群馬県産もち豚と
本日の厳選野菜の広東風酢豚セット

Cantonese Style Sweet and Sour Pork Using "Mochibuta Pork"
from Gunma and Carefully Selected Vegetables of the Day Set

- ・群馬県産もち豚と本日の厳選野菜の広東風酢豚
- ・本日のスープ ・白米 (長野県産「風さやか」)
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ
- ・とろ〜り杏仁豆腐

¥1,980

※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。



群馬県産 もち豚

"Mochibuta Pork" from Gunma

麦類を多配した良質な飼料と地下 150m からくみ上げた天然ミネラル含有の水で育った肉は脂身が白く甘みがあり、肉質はきめ細かい良質な豚肉です。

※写真はイメージです。

福岡県 長野県

福岡県産はかた地どりの香り焼き丼 ～全国応援野菜も一緒に～

Herb Grilled Hakata Chicken from Fukuoka
Served on a Bowl of Rice,
Enjoy with "Support Local Farmers" Vegetables

¥1,480

※白米は長野県産「風さやか」を使用しております



福岡県

福岡県産はかた地どりのカリカリ揚げ 特製香味ソース

Crispy Fried Hakata Chicken from Fukuoka,
Served with Special Herbal Sauce

¥1,580



福岡県

福岡県産はかた地どりのカリカリ揚げ 特製香味ソースのごはんセット

Crispy Fried Hakata Chicken from Fukuoka,
Served with Special Herbal Sauce Set

- ・福岡県産はかた地どりのカリカリ揚げ特製香味ソース
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ
- ・本日のスープ
- ・白米（長野県産「風さやか」）・とろ～り杏仁豆腐

¥1,980



福岡県 長野県

福岡県産はかた地どりの香り焼き丼 ～全国応援野菜も一緒に～セット

Herb Grilled Hakata Chicken from Fukuoka
Served on a Bowl of Rice, Enjoy with "Support Local Farmers" Vegetables Set

- ・福岡県産はかた地どりの香り焼き丼～全国応援野菜も一緒に～
- ・本日のスープ
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ
- ・とろ～り杏仁豆腐

※白米は長野県産「風さやか」を使用しております

¥1,830

※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。

福岡県産

はかた地どり

「水炊き」や「がめ煮」などの博多を代表する郷土料理に合う鶏肉として昭和 62 年に誕生。サクッとした歯切れの良さと噛むほどに増す旨味が特徴です。はかた地どり生産量は全国 3 位。

"Hakata Chicken" from Fukuoka



愛知県 鳥取県 宮崎県

愛知県大橋園芸「大橋さんのトマト」と
鳥取県境港産 紅ずわい蟹の酸辣湯麺
宮崎県産柚子胡椒の香り

Hot and Sour Soup Noodles with
Red Snow Crab from Sakaiminato in Tottori and
Tomatoes from Ohashi Farm in Aichi,
Flavored with Yuzu Pepper from Miyazaki.

¥1,480

お得なセットメニュー +¥400

福岡県産はかた地どりごはん ネギとザーサイ和え
南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ・とろ〜り杏仁豆腐



愛知県

愛知県大橋園芸
「大橋さんのトマト」と
ハーモニーたまごのとろふわ炒め

Soft and Creamy Stir Fry with Gourmet eggs "Harmony Tamago" and
Tomatoes from Ohashi Farm in Aichi

¥1,280

※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。

愛知県大橋園芸 大橋さんのトマト

From Ohashi Farm Carefully Selected Tomato

美しい農園風景が残り、地下水も綺麗な豊田市には溪流や
広大な森林をはじめ、豊かな自然が広がる。大橋園芸はそ
んな栽培環境に恵まれ、豊富で綺麗な地下水がとれる鴛鴨
町で種苗・稲作・畑作から施設野菜までを育てて販売して
いる。なかでもトマト栽培は、施設最新型の環境整備シス
テムを駆使し高い技術で栽培されており、美味しくて品質の
良いトマトが安定して作られている。代表の大橋鋭誌さんは
農業歴 20 余年、種苗会社園芸専門学校で学び、種苗は市民の方々に
幅広く利用される苗のプロフェッショナル。現在、大橋園芸が
栽培したトマトは様々な企業に注目されるトマトへと成長
している。



茨城県

茨城県鹿島灘産「大粒蛤」のあっさり清湯そば

Light Chinese Noodles in Clear Soup with Large Clams from Kashimanada in Ibaraki

¥2,680



茨城県鹿島灘産「大粒蛤」のあっさり清湯そばセット

Light Chinese Noodles in Clear Soup
with Large Clams from Kashimanada in Ibaraki Set

¥3,080

- ・茨城県鹿島灘産「大粒蛤」のあっさり清湯そば
- ・福岡県産はかた地どりごはん ネギとザーサイ和え
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ・とろ〜り杏仁豆腐

※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。

茨城県鹿島灘産 大粒蛤

Large Clams from Kashimanada in Ibaraki

茨城県の春の「旬のさかな」に認定された、鹿島灘の特産品。一般的なハマグリと比べて圧倒的に大きく、ギュッと詰まった味わいと食べ応えある食感が魅力です。ジュワッとあふれ出る海の旨味を清湯スープと共にお楽しみください。



※写真はイメージです。

鹿児島県

鹿児島県産白姫海老の
マンゴーマヨネーズソース和え

"Snow White Prawns" from Kagoshima Dressed
with Mango Mayonnaise Sauce

¥1,680



鹿児島県 東京都

鹿児島県産白姫海老のチリソース煮
～ピリッと江戸七味を添えて～

"Snow White Prawns" from Kagoshima Braised
in Chili Sauce, Served with Spicy Edo Shichimi Pepper

¥1,680

逸品メニューに下記4品が付いたお得なセットメニューです

セットメニュー + ¥400

- ・本日のスープ
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ
- ・白米（長野県産「風さやか」）
- ・とろ～り杏仁豆腐

※写真は「鹿児島県産白姫海老のチリソース煮～
ピリッと江戸七味を添えて～」のセットイメージです。



※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。



鹿児島県産 白姫海老

Snow White Prawns from Kagoshima

白姫海老は、その名の通り南九州の地で「お姫様」のように育てられた白く輝くおいしい海老です。甘味、旨味が強く、生食可能な高鮮度の海老で遊離アミノ酸の含有量が豊富です。



群馬県

群馬県産もち豚低温ローストチャーシューの清湯そば

Chinese Noodles in Clear Soup with Sous Vide Roasted Char Siu Pork Using Mochibuta Pork from Gunma

¥1,580



茨城県

茨城県鹿島灘産「大粒蛤」のあっさり清湯そば

Light Chinese Noodles in Clear Soup with Large Clams from Kashimanada in Ibaraki

¥2,680



愛知県 鳥取県 宮崎県

愛知県大橋園芸「大橋さんのトマト」と鳥取県境港産紅ずわい蟹の酸辣湯麺 宮崎県産柚子胡椒の香り

Hot and Sour Soup Noodles with Red Snow Crab from Sakaiminato in Tottori and Tomatoes from Ohashi Farm in Aichi, Flavored with Yuzu Pepper from Miyazaki.

¥1,480



高知県

天然海老のぷりぷり海老雲吞麺 ~高知県産 四万十川あおさのりの香り~

Wonton Noodles with Bouncy Wild Shrimps, Flavored with Sea Lettuce from the Shimanto River in Kochi

¥1,680



麺メニューに下記3品が付いたお得なセットメニューです

セットメニュー + ¥400

福岡県産はかた地どりごはん ネギとザーサイ和え 南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ・とろ〜り杏仁豆腐

※写真は「群馬県産もち豚低温ローストチャーシューの清湯そば」のセットイメージです。

※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。

オリジナル
よんなな麺と
清湯^{ちんたん}スープ

[よんなな麺]

北海道産「夢ちから」と香川県産「さぬきの夢 2009」を当店の「清湯そば」に合うバランスで配合した特製麺です。小麦粉はすべて国産原料を使用しており、召し上がっていただいた時のほど越しが非常によく、小麦の香りもお楽しみいただけます。

※原料事情により産地が変更される場合がございます。

[清湯スープ]

帆立貝柱、鶏肉、豚肉などがベースの南国酒家の清湯スープに北海道産昆布や三重県伊勢志摩「天ぱく」の昔ながらの手びやま製法で作られた古式燻しがつお「波切節」を使用した47chinaオリジナルスープです。



※写真はイメージです。



長野県産 風さやか

Brand Rice Kazesayaka Rice
from Nagano

清々しい清らかな空気の中で育てられたことをイメージして「風さやか」と命名された米です。「さわやかな風味」、「さわやかな風が吹き抜ける味わい」、「清々しい空気と清らかな水で育ったお米」など評価されています。2016年、原宿本店で実施した長野県の食材を使用した企画「おいしいもの長野」で使用し、チャーハンにとっても合う米としての評価も高い品種です。

長野県 熊本県

長野県産「風さやか」と
彩り野菜のカラスミチャーハン
～熊本県産「岬の御塩」の恵み～

Dried Mullet Roe Fried Rice with Kazesayaka Rice
from Nagano and Colorful Vegetables,
Flavored with Misaki no Oshio Salt from Kumamoto

¥1,680

熊本県産「岬の御塩」

美しいリアス式海岸が続く、熊本県立自然公園内の「御立岬」。そこには、地底 1000m の源泉から塩をつくる製塩施設「塩むすび館」があります。塩むすび館でつくられる塩は、「御立岬温泉の源泉水」を 100% 原料とし、丁寧に手作業で製塩しています。ミネラルがそのまま含まれているので自然界のコクとまろやかな口当たりで人気を博しております。



熊本県 全国応援野菜

福岡県産はかた地どりの香り焼き丼
～全国応援野菜も一緒に～

Crispy Fried Hakata Chicken from Fukuoka,
Served with Special Herbal Sauce Set

¥1,480



福岡県 長野県

福岡県産はかた地どりの香り焼き丼
～全国応援野菜も一緒に～セット

Crispy Fried Hakata Chicken from Fukuoka,
Served with Special Herbal Sauce

- ・福岡県産はかた地どりの香り焼き丼 ～全国応援野菜も一緒に～
- ・本日のスープ
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュマイ
- ・とろ～り杏仁豆腐

※白米は長野県産「風さやか」を使用しております

¥1,830



長野県 熊本県

長野県産「風さやか」と彩り野菜のカラスミチャーハン
～熊本県産「岬の御塩」の恵み～セット

Dried Mullet Roe Fried Rice with Kazesayaka Rice from Nagano and
Colorful Vegetables, Flavored with Misaki no Oshio Salt from Kumamoto Set

- ・長野県産「風さやか」と彩り野菜のカラスミチャーハン
～熊本県産「岬の御塩」の恵み～
- ・本日のスープ
- ・南国酒家のお肉たっぷりシュマイ
- ・とろ～り杏仁豆腐

¥2,030

※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。

逸品料理 A La Carte



群馬県

群馬県産もち豚と
本日の厳選野菜の広東風酢豚

Cantonese Style Sweet and Sour Pork Using "Mochibuta Pork" from Gunma and Carefully Selected Vegetables of the Day

¥1,580



鹿児島県

鹿児島県産白姫海老の
マンゴーマヨネーズソース和え

"Snow White Prawns" from Kagoshima Dressed with Mango Mayonnaise Sauce

¥1,680



鹿児島県 東京都

鹿児島県産白姫海老のチリソース煮
〜ピリッと江戸七味を添えて〜

"Snow White Prawns" Kagoshima Braised in Chili Sauce, Served with Spicy Edo Shichimi Pepper

¥1,680



福岡県

福岡県産はかた地じりのカリカリ揚げ
特製香味ソース

Crispy Fried Hakata Chicken from Fukuoka, Served with Special Herbal Sauce

¥1,580



愛知県

愛知県大橋園芸「大橋さんのトマト」と
ハーモニーたまごのとろふわ炒め

Special Harmony Eggs and Carefully Selected Tomatoes in Soft and Creamy Stir Fry

¥1,280



逸品メニューに下記4品が付いたお得なセットメニューです

セットメニュー +¥400

本日のスープ・南国酒家のお肉たっぷりシュマイ
白米（長野県産「風さやか」）・とろ〜り杏仁豆腐

※写真は「群馬県産もち豚と本日の厳選野菜の広東風酢豚」のセットイメージです。

※価格はすべて税込みです。※季節・天候等により食材・産地が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。

点心 Dim Sums



天然海老のぷりぷり海老雲吞
香味ソース

Bouncy Wild Shrimp Wontons with Herbal Sauce

4個 ¥780



水餃子の辛しソース
パクチーを添えて

Boiled Dumplings with Mustard Sauce,
Served with Coriander

5個 ¥680



南国酒家のお肉たっぷりシュウマイ

Nangoku Syuka Siu Mai Filled with Meat

2個 ¥660



五目具だくさん春巻き

Spring Rolls Filled with Various Ingredients

2本 ¥680

デザート Desserts



とろ〜り杏仁豆腐

Melty Almond Pudding

¥580



玄米茶アイス

Brown Rice Green Tea Ice Cream

¥580



昔なつかしバニラアイス

Nostalgic Vanilla Ice Cream

¥580

アルコール Alcohol

アサヒスーパードライ(生) 330ml ¥680

Asahi Super Dry (Draft)

洗練されたクリアな味、辛口。さらりとした口あたり、シャープなのどごし。キレ味さえる、いわば辛口ビールです。



金婚 純米酒 180ml ¥900

Kinkon Junmaishu

創業慶長元年(1596)で東京最古の酒舗豊島屋(現豊島屋本店)の純米酒です。豊島屋は、居酒屋のルーツと言われ、雛祭にお供えする白酒を広めたことでも知られております。酒蔵(豊島屋酒造)は東京都東村山市にあり、若い蔵人が丹精込めて酒造りに励んでおります。豊島屋本店の清酒「金婚」は明治神宮様、神田明神様の御神酒です。この純米酒は、しっかりとした味わいが特徴で、お料理の味を引き立たせてくれます。



紹興酒 塔牌 花彫陳五年 180ml ¥870

Shaoxing Rice Wine Tapai Hua Diao Chen 5 Years

伝統的な手造りで5年間熟成・貯蔵した紹興酒。良質のもち米と麦麴を用いて伝統的な手造りによる甕仕込み甕貯蔵で、5年間じっくり熟成させて生まれた絶妙なバランスの味わいとたくましいボディ。そして上品な口当たり。お手軽な180ml飲みきりタイプです。

ハイボール(ブラックニッカクリアブレンド)

Black Nikka Clear Blend Highball

¥570

レモンサワー

Lemon Sour

¥570

ビールテイスト清涼飲料 Beer Flavored Soft Drink

アサヒドライゼロ(ノンアルコール0.00%) ¥600

Asahi Dry Zero (Nonalcoholic)

中国茶 Chinese Tea

南国酒家オリジナルブレンド「黒烏龍茶」 ¥450

Black Oolong Tea — Nangoku Syuka Blend

ソフトドリンク Soft Drinks 各 ¥500

コカ・コーラ

Coca Cola

オレンジジュース

Orange Juice

アイスウーロン茶

Cold Oolong Tea

アイスコーヒー

Iced Coffee

※価格はすべて税込みです。※写真はイメージです。※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様はスタッフまでお問い合わせください。