

全国応援野菜

日本各地から届きます



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」の種類や産地はスタッフにお尋ねください。
“Support Local Farmers” Vegetables



2種のドレッシングが付きます

香味ドレッシング

すりおろし野菜ドレッシング

季節の野菜サラダ

Today's Salad
with "Support Local Farmers" Vegetables

¥1,430

長崎県五島市久賀島産 車海老のチリソース煮 ～ピリッと江戸七味を添えて～

Prawns from Nagasaki Braised
in Chili Sauce, Served with
Spicy Edo Shichimi Pepper

¥2,200



長崎県五島市久賀島産 車海老の マンゴーマヨネーズソース和え

Prawns from Nagasaki Dressed with
Mango Mayonnaise Sauce

¥2,200



長崎県五島市久賀島産 車海老のサクサク揚げ 江戸赤酢の「甘酢」を添えて

Crispy-fried Kuruma Prawns
from Hisaka Island in Goto City,
Nagasaki Prefecture With Tokyo-Edo red vinegar
"Sweetened Vinegar"

¥2,200



スープセット ¥350

本日のスープ
お肉たっぷりシュマイ
とろ〜り杏仁豆腐

サラダセット ¥400

本日のサラダ
お肉たっぷりシュマイ
とろ〜り杏仁豆腐

ごはんセット ¥450

本日のスープ・白米
お肉たっぷりシュマイ
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。
260424

**鹿児島県産 黒豚
厳選野菜の広東風酢豚
江戸赤酢の「甘酢」仕立て**

Guangdong-style Sweet and Sour "Kagoshima Berkshire" Pork and Carefully Selected Vegetables of the Day Served with Tokyo-Edo Red Vinegar "Sweetened Vinegar"

¥1,880



日本の元祖「酢豚にパイナップル」

1961年の開業時、高級食材だったパイナップルを日本で初めて酢豚に使用し、話題を呼びました。熟されて甘みを増したパイナップルと甘酢の酸味、そして豚肉の肉汁が醸し出す旨みを、ぜひ一度、ご賞味ください。

When the restaurant opened in 1961, it was the first in Japan to use pineapple, a luxury ingredient, in sweet and sour pork, which caused quite a stir. Please try the delicious combination of ripe, sweet pineapple, the sourness of the sweet and sour sauce, and the umami of the pork juices.



**千葉県産さくらたまご使用
鳥取県境港産紅ずわい蟹と
厳選トマトの炒め**

Stir-Fried "Sakura" egg from Chiba Prefecture, Red Snow Crab from Sakaiminato in Tottori

¥1,680



**千葉県産さくらたまご使用
鳥取県境港産 紅ずわい蟹と
厳選トマトのとろふわWチーズ天津丼
江戸赤酢の「甘酢」仕立て**

Made with Sakura Tama from Chiba Prefecture Soft and fluffy cheese Tianjin rice bowl with red snow crab from Sakaiminato, Tottori Prefecture, and carefully selected tomatoes Sweet and sour Tokyo Edo red vinegar

¥1,980



**福岡県産 はかた地どり
カシューナッツの有機醤油炒め**

Fukuoka Prefecture-produced Hakata Jidori chicken and cashew nuts stir-fried with organic soy sauce

¥1,680



**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

¥1,750



**千葉県産さくらたまご使用
鳥取県境港産紅ずわい蟹と
旬の彩り野菜の天津麵**

Tianjin-style Noodles with "Sakura" egg from Chiba Prefecture, Red Snow Crab and seasonal colorful Vegetables

¥1,850



**鳥取県境港産紅ずわい蟹と
すーらーたんめん
厳選トマトの酸辣湯麵
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, Flavored with Yuzu Pepper from Miyazaki.

¥1,680



**千葉県産さくらたまご使用
鳥取県境港産紅ずわい蟹と
厳選トマトの炒め**

Stir-Fried "Sakura" egg from Chiba Prefecture, Red Snow Crab from Sakaiminato in Tottori

¥1,680



※価格はすべて税込みです ※白米は長野県飯山市産「コシヒカリ」を使用しております ※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
はまぐり
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

¥3,300



オリジナル47麺と清湯スープ

47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の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。

ちんたん
清湯

帆立貝柱・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。



三重県産 かつおの天ぱく
伊勢波切節香る
低温ローストチャーシューの清湯そば

Clear Soup Noodles with Roast Chinese-style Pork, Flavored with "Onibushi" Bonito Flakes from Mie Prefecture

¥1,780



千葉県産さくらたまご使用
鳥取県境港産紅ずわい蟹と
旬の彩り野菜の天津麺

Tianjin-style Noodles with "Sakura" egg from Chiba Prefecture, Red Snow Crab and seasonal colorful Vegetables

¥1,850



鳥取県境港産 紅ずわい蟹と
厳選トマトの酸辣湯麺
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, Flavored with Yuzu Pepper from Miyazaki.

¥1,680



天然海老の
ぷりぷり海老雲呑麺
～国産あおさのりの香り～

Wonton Noodles with Bouncy Wild Shrimps, Flavored with Sea Lettuce

¥1,780



茨城県鹿島灘産大粒蛤の
はまぐり
あっさり清湯そば

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

¥3,300



※価格はすべて税込みです ※白米は長野県飯山市産「コシヒカリ」を使用しております ※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

**長野県飯山産 コシヒカリ使用
低温ローストチャーシューと
彩り野菜のチャーハン**

Fried Rice with Koshihikari rice
from Iiyama City in Nagano
Prefecture, Roast Chinese-style Pork and
Colorful Vegetables

¥1,870



**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

5個 ¥780



**天然海老の揚げ雲吞
江戸赤酢の「甘酢」仕立て**

Fried Wild Prawn Wontons
with Sweet and Sour Sauce

5個 ¥780



**千葉県産 さくらたまご使用
鳥取県境港産 紅ずわい蟹と
厳選トマトのとろふわWチーズ天津井
江戸赤酢の「甘酢」仕立て**

Made with Sakura Tama from Chiba Prefecture Soft and
fluffy cheese Tianjin rice bowl with red snow crab from Sakaiminato,
Tottori Prefecture, and carefully selected tomatoes
Sweet and sour Tokyo Edo red vinegar

¥1,980



**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



水餃子の辛しソース

Boiled Dumplings with Mustard Sauce,
Served with Coriander

5個 ¥680

**福岡県産 はかた地どりの
香り焼き丼**

～季節の野菜とご一緒に～

Herb Grilled Hakata Chicken from Fukuoka
Served on a Bowl of Rice, with seasonal vegetables

¥1,680



**福岡県産 はかた地どりの
カリカリ揚げ 照り焼き丼**

Crispy Fried "Hakata jidori" Chicken
from Fukuoka Prefecture with Teriyaki Rice Bowl

¥1,860



五目具だくさん春巻き

Spring Rolls Filled with Various Ingredients

2本 ¥680



**水餃子
かつお香る
清湯スープ仕立て**

Boiled Dumplings in
Bonito-Flavored Clear Soup

5個 ¥680

白米 ¥350
Rice from Nagano

※価格はすべて税込みです ※白米は長野県飯山市産「コシヒカリ」を使用しております
※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



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



生ビール

アサヒ スーパードライ(生)

Asahi Super Dry (Draft)

330ml ¥780 ※写真はイメージです。



日本酒

金婚 純米酒

[Japanese sake] Kinkon Junmaishu

180ml ¥950



紹興酒

とうはい 塔牌 花彫陳五年

Shaoxing Rice Wine
Tapai Hua Diao Chen 5 Years

180ml ¥880

ブラックニッカクリアブレンド使用

ハイボール

Black Nikka Clear Blend Highball

¥680

レモンサワー

Lemon Sour

¥680

ビールテイスト清涼飲料

アサヒ ドライゼロ

Asahi Dry Zero (Nonalcoholic)

¥680

ノンアルコール0.00%

中国茶

南国酒家47chinaオリジナルブレンド

黒烏龍茶 (ホット)

Black Oolong Tea (Nangoku Syuka Blend)

¥550

お土産にもおすすめ!
黒烏龍茶をレジにて販売しております。

オレンジジュース

Orange Juice

¥550

コカ・コーラ

Coca Cola

¥550

アイスウーロン茶

Cold Oolong Tea

¥500

アイスコーヒー

Iced Coffee

¥500

※価格はすべて税込みです ※白米は長野県飯山市産「コシヒカリ」を使用しております ※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