

前菜

冷盤 Appetizers

三種盛り合わせ前菜 三彩焼味盤 Three Cold Meat Combination	2,750円(税込)
くらげの冷菜 凉拌海蜇皮 Spiced Jelly-fish	2,530円(税込)
蒸し鶏の冷菜 ネギ・ショウガソース 白油鶏 Cold Steamed Chicken	1,760円(税込)
ピータンと野菜の甘酢漬け 酸菜彩皮蛋 Preserved Duck Eggs & Pickled Vegetable	1,430円(税込)
広東式チャーシュー 明炉叉焼肉 Sliced Babecued Pork (Cold)	1,980円(税込)
あわびの冷製 冷的鮑魚 Cold Steamed Abalone	4,950円(税込)

※上記メニューほかお好みの前菜を盛り付けます。また、ご予算やご人数様に応じてもご用意いたします。

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料（13%）を頂戴いたします。※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。

ふかのひれ

魚翅 Shark's Fins

南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ (お一人様用) 1,210円 (税込)
蟹黄燻魚翅 Shark's Fin w/Crab eggs

ふかひれ姿の醤油煮込み 1枚 7,700円 (税込)
紅焼大扒翅 Braised Shark's Fin Whole in Brown gravy
特大 15,400円 (税込)

つばめの巣

燕窩 Swallow's Nest

たらば蟹と金華ハム入りつばめの巣 4,840円 (税込)
金華蟹燕窩 Swallow's Nest & King Crab

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料 (13%) を頂戴いたします。※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。

海老

蝦 Shrimp

海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Shrimps w/Chili Sauce

2,090円 (税込)

海老のマヨネーズソース

奶醬汁蝦仁 Braised Prawns w/Mayonaise Sauce

2,090円 (税込)

海の幸三種の塩炒め

翡翠炒三鮮 Seafood Saute

2,640円 (税込)

海老とアスパラガスの塩炒め

露笋鮮蝦仁 Shrimps & Asparagus Saute

2,200円 (税込)

海老とカシューナッツの炒め

腰果炒蝦仁 Shrimps w/Cashewnuts

2,200円 (税込)

蟹

蟹 Crab

たらば蟹とブロッコリーの卵白炒め

炒芥蘭蟹肉 King Crab & Broccoli Saute

2,860円 (税込)

たらば蟹と白菜のクリーム煮込み

奶油蟹肉白菜 King Crab & Chinese cabbage / Stewed Style

2,860円 (税込)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料（13%）を頂戴いたします。※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。

あわび

鮑 Abalone

あわびの醤油煮込み

紅焼鮑魚 Braised Abalone w/Brown Gravy

4,620円 (税込)

あわびのクリーム煮

奶油鮑魚 Abalone in Cream Sauce

4,620円 (税込)

魚介

海鮮 Sea Food

鯛と黄ニラの塩炒め

菲黄炒鮫魚 Sea-Bream & Yellow Leek Saute

2,750円 (税込)

鯛と野菜の豆豉炒め

蔬菜炒鮫魚 Sea-Bream & Vegetables/Black beans Saute

2,420円 (税込)

帆立貝と黄ニラの炒め

菲黄炒帶子 Scallops & Yellow Leek Saute

3,080円 (税込)

イカの辛子炒め

辣子炒魷魚 Squid Spiced Saute

1,980円 (税込)

イカと野菜の翡翠炒め

翡翠炒魷魚 Squid & Vegetable Saute

2,090円 (税込)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料（13%）を頂戴いたします。※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。

牛肉

牛肉 Beef

- | | |
|---|-------------|
| 国産牛と二色ピーマンの細切り炒め
青椒炒牛絲 Shredded Beef w/Green Pepper | 2,640円 (税込) |
| 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
蠔油炒牛肉 Sliced Beef & Vegetable w/Oyster Sauce | 2,640円 (税込) |
| 国産牛と黄ニラの細切り炒め
韭黄炒牛絲 Shredded Beef & Yellow-leek Saute | 3,520円 (税込) |
| 国産牛サーロインのオイスターソース炒め
蠔油炒牛柳 Sliced Beef Sirloin w/Oyster Sauce | 4,400円 (税込) |

豚肉

猪肉 Pork

- | | |
|--|-------------|
| 広東風酢豚
古老肉 Sweet & Sour Pork, Cantonnese Style | 1,980円 (税込) |
| 黒酢酢豚
鎮江香肉塊 Sweet & Sour Pork w/Chinese Vineger | 1,980円 (税込) |
| 豚バラ肉の広東風煮込み
東坡肉 Stewed Porkribs. Cantonnese Style | 1,980円 (税込) |

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料（13%）を頂戴いたします。※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。

合鴨

鴨 Duck

北京ダック

北京烤鴨片 Roast Duck, Peking Style (4+ sheets)

(4枚) 3,330円(税込) 3,330円(税込)

合鴨の薫製香り揚げ

樟茶鴨片 Roast Duck, Shanghai Style

(半身) 4,620円(税込) 4,620円(税込)

鶏肉

鶏 Chicken

鶏とカシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁 Chicken w/Cashwnuts Saute

1,760円(税込)

骨抜きヒナ鶏の唐揚げ

炸子鶏 Spiced Chicken Fried

1,760円(税込)

鶏もも肉の揚げ物 油琳ソース

油淋鶏 Crispy Fried Chicken / Spiced Sauce

1,870円(税込)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料（13%）を頂戴いたします。※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。

野菜

蔬菜 Vegetable

八宝菜

炒錦八宝菜 Assorted Vegetables Saute

1,870円(税込)

野菜の塩炒め

清炒蔬菜 Vegetable Saute

1,870円(税込)

貝柱と白菜の煮込み

千貝津白 Chinese Vegetable & Scallop

1,870円(税込)

茄子と挽肉の辛子炒め (マーボーナス)

魚香茄子 Braised Eggplant w/Hot Spice & Meat

1,760円(税込)

五種野菜のネギ・ショウガ炒め

姜葱香五蔬 Vegetable Saute/Stone-leek & Ginger

1,650円(税込)

玉子

芙蓉 Eggs

たらば蟹のあんかけ玉子焼き

芙蓉蟹肉 Red King Crab Omelet

1,980円(税込)

海老入りやわらか玉子焼き

滑蛋蝦仁 Fluffy Omelet with Wild Shrimps

1,760円(税込)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料（13%）を頂戴いたします。※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。

豆腐

豆腐 Bean Curd

たらば蟹と豆腐の煮込み (塩味) 2,200円 (税込)

蟹肉豆腐 Braised Bean Curd w/King Crab Meat

マーボー豆腐 土鍋仕立て 1,760円 (税込)

麻婆豆腐 Bean Curd w/Minced Pork & Chinese Hot Sauce

痺辣マーボー豆腐 土鍋仕立て 1,870円 (税込)

痺辣麻婆豆腐

Bean Curd w/Minced Pork & Chinese. Special Hot Style

スープ

湯 Soup

コーンスープ 1,210円 (税込)

鶏茸粟米湯 Sweet Creamy Corn

たらば蟹と玉子のスープ 1,540円 (税込)

蟹肉蛋花湯 King Crab & Eggs

五目野菜入りスープ 1,100円 (税込)

時蔬鮮花湯 Vegetables

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料 (13%) を頂戴いたします。※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。

あんかけやきそば

炒麺 Fried Noodles

五目具だくさんあんかけやきそば (醤油味) 1,870円 (税込)
鮮八珍炒麺 w/Meats, Seafood & Vegetables

海の幸入り五目あんかけやきそば (塩味) 2,420円 (税込)
特海鮮炒麺 w/Assorted Seafood & Vegetable

国産 牛肉と野菜のあんかけやきそば 2,420円 (税込)
牛蔬菜炒麺 w/Beef & Vegetable

つゆそば

湯麺 Noodles w/Soup

五目入り具だくさんあんかけつゆそば (醤油味) 1,870円 (税込)
八珍上湯麺 w/Meats, Seafood & Vegetables

海の幸入り五目あんかけつゆそば (塩味) 2,420円 (税込)
特海鮮湯麺 w/Assorted Seafood

タンタン麺 (四川風辛味そば) 1,760円 (税込)
辣担担湯麺 w/Szechwan Sauce

スーラー湯麺 (ピリ辛サワースープ) 1,760円 (税込)
酸辣湯麺 w/Hot & Sour

国産 牛肉と野菜のあんかけつゆそば 2,420円 (税込)
牛蔬菜湯麺 w/Beef & Vegetable

ふかひれ姿の醤油煮込みつゆそば (醤油味) 4,400円 (税込)
扒翅烩湯麺 w/Braised Shark's Fine Whole
(大) 7,700円 (税込)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料 (13%) を頂戴いたします。※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。

ご飯

飯 Rice

たらば蟹とレタスのチャーハン 蟹肉生菜飯 Fried Rice w/King Crab Meat & Lettuce	2,200円 (税込)
広東チャーハン 廣州精炒飯 Fried Rice Cantonese Style	1,760円 (税込)
五目あんかけご飯 鮮八珍烩飯 Rice w/Meat & Vegetables	1,980円 (税込)
国産 牛肉と野菜のあんかけごはん 牛蔬菜烩飯 Rice w/Beef & Vegetables	2,420円 (税込)
国産 牛サーロインとレタスのスパイシーチャーハン 牛肉生菜炒飯 Fried Rice w/Beef & Lettuce	2,750円 (税込)

点心

点心 Cantonese Style Pastry

南国酒家 シュウマイ 五花肉焼売 Steamed Pastry w/Meat "Shumai" (2 pcs)	(2個) 660円 (税込)
薄皮小籠包 薄皮小籠湯飽包仔 Steamed Pastry "Shorompoo" (2 pcs)	(2個) 800円 (税込)
ふかひれ入りギョウザ 鮮蝦魚翅餃 Shark's Fine Dumpling (2 pcs)	(2個) 660円 (税込)
海老蒸しギョウザ 荀尖蒸蝦餃 Steamed Dumpling w/Shrimp (2 pcs)	(2個) 660円 (税込)
五目入り春巻き 什錦炸春捲 Spring Rolls (2 pcs)	(2本) 680円 (税込)
ゴマ団子 脆皮芝麻球 Deep Fried Sweet Sesame Dumpling (2 piece)	(2個) 550円 (税込)
花巻(中国式蒸しパン) 割包 Steamed Chinese Buns (1 piece)	(1個) 330円 (税込)
大根餅 大根餅 Chopped Radish Rice-cake (2 pcs)	(2個) 660円 (税込)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料(13%)を頂戴いたします。※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。

デザート

甜品 Desserts

クリームあんにとろうふ

杏仁凍豆腐 Iced Almond Bean Curd

660円(税込)

フルーツ入りあんにとろうふ

水菓杏仁凍豆腐 Iced Almond Bean Curd with fruit

770円(税込)

マンゴープリン

芒果凍布甸 Mango Pudding

660円(税込)

バニラアイスクリーム

鮮奶冰淇淋 Ice Cream

550円(税込)

カスタード入りココナッツ団子

奶油雪糯米 Steamed Coconuts Dumpling (2 pcs)

(2個) 660円(税込)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。

※別途サービス料（13%）を頂戴いたします。※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。