

前菜

冷盤 Appetizers

三種盛り合わせ前菜

三彩焼味盤 Assortment of 3 Appetizers

¥3,107 (税・サ込) ¥2,500 (本体価格)

くらげの冷菜

凉拌海蜇皮 Cold Jellyfish

¥2,858 (税・サ込) ¥2,300 (本体価格)

蒸し鶏の冷菜 ネギ・ショウガソース

白油鶏 Steamed Chicken w/Green Onion and Ginger Sauce

¥1,988 (税・サ込) ¥1,600 (本体価格)

ピータンと野菜の甘酢漬け

酸菜彩皮蛋 Century Egg w/Sweet and Sour Pickled Vegetables

¥1,615 (税・サ込) ¥1,300 (本体価格)

広東式チャーシュー

明炉叉焼肉 Cantonese Roast Pork (Char Siu)

¥2,237 (税・サ込) ¥1,800 (本体価格)

あわびの冷製

冷的鮑魚 Chilled Steamed Abalone

¥5,593 (税・サ込) ¥4,500 (本体価格)

※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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

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) ￥1,367 (税・サ込) ￥1,100 (本体価格)
蟹黄燉魚翅 Shark Fin Soup w/Crab Roe

ふかひれ姿の醤油煮込み 1枚 ￥8,701 (税・サ込) ￥7,000 (本体価格)
紅焼大扒翅 Braised Whole Shark Fin in Soy Sauce
特大 ￥17,402 (税・サ込) ￥14,000 (本体価格)

つばめの巢

燕窩 Swallow's Nest

たらば蟹と金華ハム入りつばめの巢 ￥5,469 (税・サ込) ￥4,400 (本体価格)
金華蟹燕窩 Bird's Nest Soup w/King Crab and Jinhua Ham

■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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

海老

蝦 Shrimp

海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Braised Shrimps w/Chili Sauce

¥2,361 (税・サ込) ¥1,900 (本体価格)

海老のマヨネーズソース

奶醬汁蝦仁 Fried Shrimp in Batter w/Mayonnaise Sauce

¥2,361 (税・サ込) ¥1,900 (本体価格)

海の幸三種の塩炒め

翡翠炒三鮮 Stir-Fried Three Kinds of Seafood w/Salt

¥2,983 (税・サ込) ¥2,400 (本体価格)

海老とアスパラガスの塩炒め

露笋鮮蝦仁 Stir-Fried Shrimp and Asparagus w/Salt

¥2,486 (税・サ込) ¥2,000 (本体価格)

海老とカシューナッツの炒め

腰果炒蝦仁
Stir-Fried Shrimp and Cashew Nuts w/Oyster Sauce

¥2,486 (税・サ込) ¥2,000 (本体価格)

蟹

蟹 Crab

たらば蟹とブロッコリーの卵白炒め

炒芥蘭蟹肉 Stir-Fried King Crab and Broccoli w/Egg White

¥3,231 (税・サ込) ¥2,600 (本体価格)

たらば蟹と白菜のクリーム煮込み

奶油蟹肉白菜 Creamy Stew w/King Crab and Chinese Cabbage

¥3,231 (税・サ込) ¥2,600 (本体価格)

■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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

あわび

鮑 Abalone

あわびの醤油煮込み

紅焼鮑魚 Braised Abalone in Soy Sauce

¥5,220 (税・サ込) ¥4,200 (本体価格)

あわびのクリーム煮

奶油鮑魚 Braised Abalone in Cream

¥5,220 (税・サ込) ¥4,200 (本体価格)

魚介

海鮮 Sea Food

鯛と黄ニラの塩炒め

茼蒿炒鮫魚 Stir-Fried Sea Bream and Yellow Chives w/Salt

¥3,170 (税・サ込) ¥2,500 (本体価格)

鯛と野菜の豆豉炒め

蔬菜炒鮫魚 Stir-Fried Sea Bream and Vegetables w/Black Bean Sauce

¥2,734 (税・サ込) ¥2,200 (本体価格)

帆立貝と黄ニラの炒め

茼蒿炒帶子 Stir-Fried Scallops and Yellow Chives w/Salt

¥3,480 (税・サ込) ¥2,800 (本体価格)

イカの辛子炒め

辣子炒魷魚 Chili Stir-Fried Squid

¥2,237 (税・サ込) ¥1,800 (本体価格)

イカと野菜の翡翠炒め

翡翠炒魷魚 Stir-Fried Squid and Vegetables w/Salt

¥2,361 (税・サ込) ¥1,900 (本体価格)

■ 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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

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
Stir-Fried Shredded Japanese Beef and Green Pepper

¥2,983 (税・サ込) ¥2,400 (本体価格)

国産牛と野菜のオイスターソース炒め

蠔油炒牛肉
Stir-Fried Japanese Beef and Vegetables in Oyster Sauce

¥2,983 (税・サ込) ¥2,400 (本体価格)

国産牛と黄ニラの細切り炒め

韭黄炒牛絲
Stir-Fried Shredded Japanese Beef w/Yellow Chives

¥3,977 (税・サ込) ¥3,200 (本体価格)

国産牛サーロインのオイスターソース炒め

蠔油炒牛柳
Stir-Fried Japanese Beef Sirloin w/Oyster Sauce

¥4,972 (税・サ込) ¥4,000 (本体価格)

豚肉

猪肉 Pork

広東風酢豚

古老肉 Cantonese-style Sweet and Sour Pork

¥2,237 (税・サ込) ¥1,800 (本体価格)

黒酢酢豚

鎮江香肉塊 Sweet and Sour Pork w/Black Vinegar

¥2,237 (税・サ込) ¥1,800 (本体価格)

豚バラ肉の広東風煮込み

東坡肉 Cantonese-style Braised Pork Belly

¥2,237 (税・サ込) ¥1,800 (本体価格)

■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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

合鴨

鴨 Duck

北京ダック

北京烤鴨片 Peking Duck (4+ sheets)

(4枚) ￥3,729 (税・サ込) ￥3,000 (本体価格)

合鴨の薫製香り揚げ

樟茶鴨片

Deep-Fried Smoked Duck w/Aromatic Herbs (half)

(半身) ￥5,220 (税・サ込) ￥4,200 (本体価格)

鶏肉

鶏 Chicken

鶏とカシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁 Stir-Fried Chicken and Cashew Nuts

￥1,988 (税・サ込) ￥1,600 (本体価格)

骨抜きヒナ鶏の唐揚げ

炸子鶏 Chinese Fried Boneless Young Chicken

￥1,988 (税・サ込) ￥1,600 (本体価格)

鶏もも肉の揚げ物 油琳ソース

油淋鶏 Crispy Fried Chicken Thigh w/Yulin Sauce

￥2,113 (税・サ込) ￥1,700 (本体価格)

■ 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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

野菜

蔬菜 Vegetable

八宝菜

炒錦八宝菜

Stir-Fried Vegetables, Meat and Seafood w/Soy Sauce

¥2,113 (税・サ込) ¥1,700 (本体価格)

野菜の塩炒め

清炒蔬菜

Stir-Fried Vegetables w/Salt

¥2,113 (税・サ込) ¥1,700 (本体価格)

貝柱と白菜の煮込み

干貝津白

Braised Scallops w/Chinese Cabbage

¥2,113 (税・サ込) ¥1,700 (本体価格)

茄子と挽肉の辛子炒め

(マーボーナス)

魚香茄子

Stir-Fried Eggplant w/Minced Pork in Spicy Sauce (Mapo Eggplant)

¥1,988 (税・サ込) ¥1,600 (本体価格)

五種野菜のネギ・ショウガ炒め

姜葱香五蔬

Stir-fried Five Vegetables w/Scallion and Ginger

¥1,864 (税・サ込) ¥1,500 (本体価格)

玉子

芙蓉 Eggs

たらば蟹のあんかけ玉子焼き

芙蓉蟹肉

King Crab Omelet

¥2,237 (税・サ込) ¥1,800 (本体価格)

海老入りやわらか玉子焼き

滑蛋蝦仁

Fluffy Omelet with Shrimp

¥1,988 (税・サ込) ¥1,600 (本体価格)

■ 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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

豆腐

豆腐 Bean Curd (TOFU)

たらば蟹と豆腐の煮込み（塩味）

蟹肉豆腐 Braised King Crab and Tofu w/Salt

¥2,486 (税・サ込) ¥2,000 (本体価格)

マーボー豆腐 土鍋仕立て

麻婆豆腐 Mapo Tofu

¥1,988 (税・サ込) ¥1,600 (本体価格)

痺辣マーボー豆腐 土鍋仕立て

痺辣麻婆豆腐 Numbing and Spicy Mapo Tofu

¥2,113 (税・サ込) ¥1,700 (本体価格)

スープ

湯 Soup

コーンスープ

鶏茸粟米湯 Sweet Corn Soup

¥1,376 (税・サ込) ¥1,100 (本体価格)

たらば蟹と玉子のスープ

蟹肉蛋花湯 King Crab and Egg Soup

¥1,740 (税・サ込) ¥1,400 (本体価格)

五目野菜入りスープ

時蔬鮮花湯 Vegetables Soup

¥1,243 (税・サ込) ¥1,000 (本体価格)

■ 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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

あんかけやきそば

炒麺 Fried Noodles with Starchy Sauce

五目具だくさんあんかけやきそば（醤油味） ￥2,113 (税・サ込) ￥1,700 (本体価格)
鮮八珍炒麺
Ankake Yakisoba/ Meat, Seafood and Vegetables w/Soy Sauce

海の幸入り五目あんかけやきそば（塩味） ￥2,734 (税・サ込) ￥2,200 (本体価格)
特海鮮炒麺
Ankake Yakisoba/Seafood and Vegetables w/Salt

国産 牛肉と野菜のあんかけやきそば ￥2,734 (税・サ込) ￥2,200 (本体価格)
牛蔬菜炒麺
Ankake Yakisoba/Beef and Vegetables w/Soy Sauce

つゆそば

湯麺 Soup Noodles

五目入り具だくさんあんかけつゆそば（醤油味） ￥2,113 (税・サ込) ￥1,700 (本体価格)
八珍上湯麺 Ankake Soup Noodles/ Meat, Seafood and Vegetables w/Soy Sauce

海の幸入り五目あんかけつゆそば（塩味） ￥2,734 (税・サ込) ￥2,200 (本体価格)
特海鮮湯麺
Ankake Soup Noodles/Seafood and Vegetables w/Salt

タンタン麺（四川風辛味そば） ￥1,988 (税・サ込) ￥1,600 (本体価格)
辣担担湯麺 Dan Dan Noodles (Szechuan Style Spicy Noodles)

スーラー湯麺（ピリ辛サワースープ） ￥1,988 (税・サ込) ￥1,600 (本体価格)
酸辣湯麺 Hot and Sour Soup Noodles

国産 牛肉と野菜のあんかけつゆそば ￥2,734 (税・サ込) ￥2,200 (本体価格)
牛蔬菜湯麺
Ankake Soup Noodles/Beef and Vegetables w/Soy Sauce

ふかひれ姿の醤油煮込みつゆそば（醤油味） ￥4,972 (税・サ込) ￥4,000 (本体価格)
扒翅烩湯麺 (大) ￥8,701 (税・サ込) ￥7,000 (本体価格)
Soup Noodles w/Braised whole Shark fin in Soy Sauce

■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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

ご飯

飯 Fried Rice and Ankake Gohan (White Rice with a Starchy Sauce)

たらば蟹とレタスのチャーハン

蟹肉生菜飯 Fried Rice/King Crab and Lettuce

¥2,486 (税・サ込) ¥2,000 (本体価格)

広東チャーハン

廣州精炒飯

Fried Rice/Cantonese-style w/Pork, Shrimp and Asparagus

¥1,988 (税・サ込) ¥1,600 (本体価格)

五目あんかけご飯

鮮八珍烩飯

Ankake Gohan/ Meat, Seafood and Vegetables w/Soy Sauce

¥2,237 (税・サ込) ¥1,800 (本体価格)

国産 牛肉と野菜のあんかけごはん

牛蔬菜烩飯

Ankake Gohan/Japanese Beef and Vegetables w/Soy Sauce

¥2,734 (税・サ込) ¥2,200 (本体価格)

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/Spicy Japanese Beef Sirloin and Lettuce

¥3,107 (税・サ込) ¥2,500 (本体価格)

点心

点心 Cantonese Style Pastry

南国酒家 シュウマイ

五花肉焼売 Pork Siu Mai Dumplings (2 pcs)

(2個) ¥745 (税・サ込) ¥600 (本体価格)

薄皮小籠包

薄皮小籠湯飽包仔 Xiaolongbao Soup Dumplings (2 pcs)

(2個) ¥904 (税・サ込) ¥728 (本体価格)

ふかひれ入りギョウザ

鮮蝦魚翅餃 Shark Fin Gyoza Dumplings (2 pcs)

(2個) ¥745 (税・サ込) ¥600 (本体価格)

海老蒸しギョウザ

苟尖蒸蝦餃 Steamed Shrimp Gyoza Dumplings (2 pcs)

(2個) ¥745 (税・サ込) ¥600 (本体価格)

五目入り春巻き

什錦炸春捲 Gomoku Spring Rolls with Various Ingredients (2 pcs)

(2個) ¥768 (税・サ込) ¥619 (本体価格)

ゴマ団子

脆皮芝麻球 Deep Fried Sesame Dumplings (2 pcs)

(2個) ¥621 (税・サ込) ¥500 (本体価格)

花巻(中国式蒸しパン)

割包 Chinese Bread (1 piece)

(1個) ¥372 (税・サ込) ¥300 (本体価格)

大根餅

大根餅 Turnip Cake (2 pcs)

(2個) ¥745 (税・サ込) ¥600 (本体価格)

■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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

デザート

甜品 Desserts

クリームあんになんどうふ

杏仁凍豆腐 Almond Jelly

¥745 (税・サ込) ¥600 (本体価格)

フルーツ入りあんになんどうふ

水菓杏仁凍豆腐 Almond jelly w/Fruits

¥870 (税・サ込) ¥700 (本体価格)

マンゴープリン

芒果凍布甸 Mango Pudding

¥745 (税・サ込) ¥600 (本体価格)

バニラアイスクリーム

鮮奶冰淇淋 Vanilla Ice Cream

¥621 (税・サ込) ¥500 (本体価格)

カスタード入りココナッツ団子

奶油雪糯米 Steamed Coconut Dumpling w/Custard

(2個) ¥745 (税・サ込) ¥600 (本体価格)

■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。

※料金には13%のサービス料、及び消費税が含まれております。※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。

名
榮
佳
饋
宛如
初
戀
西
施

幾
經
滄
桑
仍
憶
佳
人
倩
影

相
逢
情
景
刻
印
腦
海
深
處

萬
里
藍
天
下
依
偎
連
理
枝