

前菜【冷盤】Appetizers

海の幸、山の幸を彩り良く、調和良く盛り付け、
テーブルを華やかにするものとして親しまれている料理です。



+60円(税込)で
サラダ風にできます。

おすすめ

ハーブ豚のスライスガーリックソース

雲白沙律肉
Sliced Steamed Pork w/Garlic Sauce

¥1,300(税別)
¥1,430(税込)



おすすめ

三種盛り合わせ前菜

三彩拼盤
Assorted 3 kinds Appetizers

内容については
係の者にお尋ねください

¥1,500(税別)
¥1,650(税込)



蒸し鶏

(葱生姜ソース または 四川風ピリ辛ソース)

白切肥鶏

Steamed Cold Chicken
w/<Leek & Ginger Sauce> or <Sichuan spicy Sauce>

¥1,400(税別)
¥1,540(税込)



+60円(税込)で
サラダ風にできます。

おすすめ

細切り鶏肉のごま辛子ソース(バンバンジー)

棒棒鶏
Steamed Cold Chicken w/Sesame Sauce

¥1,400(税別)
¥1,540(税込)



くらげ冷菜

涼拌海蜇皮
Spiced Cold Jellyfish

¥1,800(税別)
¥1,980(税込)



くらげ入り五種前菜盛り合わせ

五菜味拼盤
Assorted 5 kinds of Cold Appetizer

内容については
係の者にお尋ねください

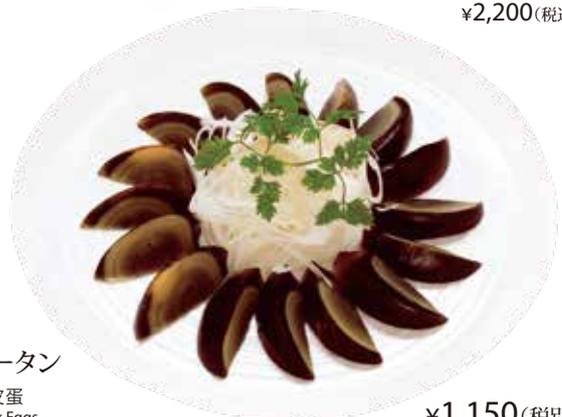
¥2,000(税別)
¥2,200(税込)



四種海鮮といろいろ野菜のサラダ

海鮮時菜沙律
4 kinds Seafood & Vegetables Salada

¥1,550(税別)
¥1,705(税込)



ピータン

冷皮蛋
Duck Eggs

¥1,150(税別)
¥1,265(税込)

ふかのひれ 【魚 翅】 Shark's Fin

鶏ガラなどをじっくり煮込んで作る上湯スープと、ふかひれと、蟹の玉子からなる「かにの玉子入りふかのひれ」。50数余年受け継がれている伝統の逸品です。



おすすめ

南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ

蟹黄蛤魚翅
Shark's Fin w/Crab Eggs

(1名様用) ¥950(税別)
¥1,045(税込)



ふかひれ姿の有機醤油煮込み

紅焼大扒翅

Steamed Whole Shark's Fin w/Oyster Sauce

(1枚) ¥7,000(税別)
¥7,700(税込)

野菜 【蔬菜】 Vegetables

おすすめ

季節の彩り野菜の炒め

(天日塩またはガーリックスパイシー風味または XO 醤)

清炒晶蔬菜
Vegetable Saute w/<Salt> or <Garlic Spicy> or <XO sauce>

¥1,400(税別)
¥1,540(税込)



具だくさん野菜の五目炒め(八宝菜)

炒錦八宝菜
Braised Vegetables & Seafood

¥1,500(税別)
¥1,650(税込)



茄子とひき肉の辛子炒め
(マーボーナス)

魚香味茄子
Braised Eggplant & Beef w/Hot Spicy Sauce

¥1,300(税別)
¥1,430(税込)



三種青菜の炒め

(天日塩 または ガーリック または オイスターソース)

炒三青菜
3 kinds Green Vegetables Saute w/
<Salt> or <Garlic> or <Oyster Sauce>

¥1,350(税別)
¥1,485(税込)

たらば蟹と
彩り野菜のクリーム煮

奶油鮮時菜
Braised Vegetables w/Cream Sauce

¥1,500(税別)
¥1,650(税込)



ザーサイ

榨菜
Zha Cai Pickles

¥300(税別)
¥330(税込)



天然海老

【蝦】 Shrimps



天然海老のチリソース煮

辣爆天蝦仁
Braised Shrimps w/Chili Sauce

¥1,500(税別)
¥1,650(税込)



天然海老のサクサク揚げ
マンゴーマヨネーズソース

奶醬汁蝦仁
Deep-fried Shrimps w/Mango Mayonnaise Sauce

¥1,600(税別)
¥1,760(税込)



むき大海老と野菜の炒め

(天日塩 または 自家製XO醬 または 四川風)

時菜炒明蝦
Prawns & Vegetables Saute w/
<Salt> or <XO Sauce> or <Sichuan Style>

¥1,700(税別)
¥1,870(税込)



むき大海老のチリソース煮

辣爆天明蝦
Braised Prawns w/Chili Sauce

¥1,900(税別)
¥2,090(税込)

貝

【貝】 Shell Fish



海鮮三種と
彩り野菜の天日塩炒め

翡翠炒三鮮
Shrimp, Squid & Scallops Saute

¥1,800(税別)
¥1,980(税込)



帆立貝と中国野菜の自家製XO醬炒め

XO香帶子
Scallops & Chinese Vegetables w/Homemade XO Sauce

¥1,600(税別)
¥1,760(税込)



鮑と黄ニラ、彩り野菜の天日塩炒め

生炒鮮鮑魚
Abalone, Yellow Leek & Vegetables Saute

¥2,700(税別)
¥2,970(税込)

アワビの有機醤油煮込み

紅焼鮑魚片
Steamed Abalone w/Oyster Sauce

¥2,950(税別)
¥3,245(税込)

イカ

【魷魚】 Squid



アオリイカの辛味炒め

辣炒香鮮魷

Squid Saute w/Hot Sauce

¥1,500(税別)

¥1,650(税込)



アオリイカと彩り野菜の天日塩炒め

時菜炒魷魚

Squid & Vegetables Saute

¥1,500(税別)

¥1,650(税込)

魚

【魚】 Fish

白身魚の広東風ネギ・ショウガ蒸し

薑葱蒸魚

Steamed Sea Bream w/Stone-leek & Ginger

¥2,000(税別)

¥2,200(税込)

内容については
係の者にお尋ねください



蟹

【蟹】 King Crab

ずわい蟹爪の揚げ物 二種甘酢ソース

酥炸蟹爪

Stuffed Crab Claws w/Sweet & Sour sauce

(2本) ¥1,700(税別)

¥1,870(税込)

ご注文は2本より
承ります



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

¥2,100(税別)

¥2,310(税込)



たらば蟹とかにの玉子のクリーム和え

玉乳蟹珊瑚

Braised King Crab & Crab Eggs w/Cream Dressing

¥2,100(税別)

¥2,310(税込)

牛肉

【牛肉】 Beef

おすすめ

黒毛和牛とピーマンの細切り炒め

青椒炒牛絲
Shredded Beef & Green Peppers Sauté

¥1,650(税別)

¥1,815(税込)



黒毛和牛のオイスターソース炒め

蠔油炒牛肉

Beef Sauté w/Oyster Sauce

¥1,750(税別)

¥1,925(税込)



黒毛和牛とトマトの炒め

蕃茄炒牛肉

Beef & Tomato Sauté w/Oyster Sauce

¥1,750(税別)

¥1,925(税込)



黒毛和牛のブラックペッパー炒め

黒椒炒牛肉

Sliced Beef Sauté w/Black Pepper

¥1,750(税別)

¥1,925(税込)



黒毛和牛の細切りピリ辛味噌炒め
中華クレープ添え

醬爆牛絲

Shredded Beef w/Beans Sauce Wrapped in Chinese Crepe

¥1,650(税別)

¥1,815(税込)



黒毛和牛と彩り野菜の自家製XO醬炒め

XO炒牛肉

Sliced Beef Sauté w/XO Sauce

¥1,800(税別)

¥1,980(税込)

クレープ(1枚)

烤餅

Chinese Crepe

¥150(税別)

¥165(税込)



鴨肉

【鴨肉】 Duck

合鴨肉の燻製香り揚げ

香麻酥鴨皮

Fried Smoked-Duck

¥2,000(税別)

¥2,200(税込)



北京ダック

北京烤鴨片

Roasted Duck, Peking Style

(2枚) ¥1,500(税別)

¥1,650(税込)

ご注文は2枚より承ります



豚肉

【豚肉】Pork



おすすめ

ハーブ豚の広東風酢豚

香古老汁肉
Sweet & Sour Pork

¥1,500(税別)

¥1,650(税込)



ハーブ豚の広東風煮込み
中国野菜添え

南乳香扣肉
Braised Pork, Cantonese Style w/Chinese Vegetables

¥1,400(税別)

¥1,540(税込)



ハーブ豚と
キャベツの味噌炒め(ホイコーロー)

醬回鍋肉片
Pork & Cabbage Saute w/MISO

¥1,400(税別)

¥1,540(税込)



ハーブ豚と根菜の黒酢酢豚

鎮江古老肉
Sweet & Sour, Pork & Roots w/Black vinegar

¥1,500(税別)

¥1,650(税込)

鶏肉

【鶏肉】Chicken



おすすめ

鶏もも肉のかりかり揚げ
香味ソース

脆皮炸油鶏
Crispy Fried Chicken w/Spiced Sauce

¥1,400(税別)

¥1,540(税込)



鶏フィレ肉と
三種キノコの天日塩炒め

三鮮茹鶏片
Chicken Filet & 3 kinds Mushrooms Saute

¥1,350(税別)

¥1,485(税込)



トウチ
鶏もも肉と茄子の豆豉炒め

豆豉鶏球
Chicken & Egg Plant Saute w/Black Beans Sauce

¥1,400(税別)

¥1,540(税込)



鶏もも肉と
カシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁
Chicken & Cashewnuts Saute

¥1,400(税別)

¥1,540(税込)

豆腐

【豆腐】 Bean Curd



おすすめ

麻婆豆腐 土鍋仕立て

麻婆滑豆腐

Braised Bean Curd w/Minced Pork & Chinese Hot Sauce ¥1,500(税別)
¥1,650(税込)



たらば蟹と豆腐の煮込み

蟹肉扒豆腐

Braised Bean Curd w/King Crab Meat ¥1,650(税別)
¥1,815(税込)

玉子

【玉子】 Egg



天然海老入りやわらか玉子焼き

滑滑蛋天蝦

Fried Eggs w/Shrimps

¥1,450(税別)
¥1,595(税込)



たらば蟹の玉子焼き

芙蓉蛋蟹肉

Fried Eggs w/King Crab Meat

¥1,600(税別)
¥1,760(税込)

スープ

【湯】 Soup



北海道産 コーンスープ

鶏茸粟米湯

Corn Soup

(2~3名様用) ¥1,000(税別)
¥1,100(税込)



彩り野菜のスープ

時味旬菜湯

Vegetables Soup

(2~3名様用) ¥1,000(税別)
¥1,100(税込)



たらば蟹と玉子のスープ

蟹粉蛋花湯

King Crab & Eggs Soup (2~3名様用) ¥1,100(税別)
¥1,210(税込)



たらば蟹肉入り
ピリ辛サワースープ

(スーラータン)

蔬菜酢辣湯

Hot & Sour Soup w/King Crab (2~3名様用) ¥1,200(税別)
¥1,320(税込)

ご飯 【飯】 Fried Rice



五目具だくさんあんかけご飯
八珍特炒飯
Rice w/Meat, Seafood & Vegetables
¥1,300(税別)
¥1,430(税込)



海鮮入り自家製XO醬チャーハン
海鮮XO炒飯
w/Seafood, XO Sauce
¥1,600(税別)
¥1,760(税込)



広東チャーハン
廣州精炒飯
Cantonese Style Fried Rice
¥1,300(税別)
¥1,430(税込)



たらば蟹とレタスのチャーハン
蟹肉生菜飯
Fried Rice w/Crab Meat & Lettuce
¥1,700(税別)
¥1,870(税込)

おすすめ

ライス ¥200(税別)
白飯 Rice ¥220(税込)

あんかけやきそば

【炒 麵】 Fried Noodles

南国酒家の原点はもしかすると「五目あんかけやきそば」にあるのかもしれない。この伝統の味を、私たちはこれからも守り続けていきます。

※かた麺のあんかけやきそばもございます。(+110円(税込)増)



オイスターソース味

黒毛和牛と野菜のあんかけやきそば
牛肉鮮菜炒麵
w/Beef & Vegetables
¥1,700(税別)
¥1,870(税込)



醤油味

おすすめ
五目具だくさんあんかけやきそば
鮮八珍炒麵
w/Meats, Seafood & Vegetables
¥1,300(税別)
¥1,430(税込)



塩味

海の幸入りあんかけやきそば
特海鮮炒麵
w/Seafood
¥1,600(税別)
¥1,760(税込)

つゆそば

【湯 麺】 Noodles w/Soup

醤油味

五目具だくさんあんかけつゆそば

鮮八珍湯麺
w/Meats, Seafood & Vegetables

¥1,300(税別)
¥1,430(税込)

醤油味

水菜とチャーシューのネギつゆそば

叉焼葱油湯麺
w/Roasted Pork & Potherb Mustard

¥1,300(税別)
¥1,430(税込)

塩味

海の幸入りあんかけつゆそば

特海鮮湯麺
w/Seafood

¥1,600(税別)
¥1,760(税込)

おすすめ

胡麻味噌味

四川風辛味つゆそば(タンタンメン)

辣担担湯麺
w/Szechwan Sauce

¥1,300(税別)
¥1,430(税込)

醤油味

サンラータン麺

酸辣湯麺
w/Hot and Sour

¥1,400(税別)
¥1,540(税込)

醤油味

ふかのひれ姿入りつゆそば

魚翅菜湯麺
w/Shark's Fin

¥2,100(税別)
¥2,310(税込)

黒毛和牛と野菜のあんかけつゆそば ¥1,700(税別)

牛肉鮮菜湯麺 w/Beef & Vegetables ¥1,870(税込)

おすすめ 点心

【点 心】 Cantonese Style Pastry

おみやげも
ご用意しております



南国酒家 シュウマイ

五花肉焼売
Steamed Pastry w/Meat "Shumai"

¥600(税別) ¥660(税込)

ご注文は2個より
承ります



薄皮小籠包 小籠湯飽仔 Steamed Dumplings w/Meat "Shaorimpao"

プレーン 2個
¥600(税別)
¥660(税込)

ゆず 2個
¥600(税別)
¥660(税込)

チーズ 2個
¥600(税別)
¥660(税込)

ご注文は2個より
承ります

点心

【点心】Cantonese Style Pastry



鉄皿海老入り棒餃子

広東棒煎餃
Fried Dumplings w/Shrimps ¥1,200(税別)
¥1,320(税込)



鉄皿一口ギョウザ

鉄皿煎丸餃
Fried Mouthful Dumplings ¥1,000(税別)
¥1,100(税込)



海老蒸しギョウザ

筍尖蒸蝦餃
Steamed Dumplings w/Shrimp (2個) ¥600(税別)
¥660(税込)

ご注文は2個より承ります



五目入り春巻き

什錦炸春捲
Spring Rolls (2本) ¥619(税別)
¥680(税込)

ご注文は2本より承ります



大根餅

煎蘿蔔糕
Roasted Bake Rice-Cake w/White Radish (2個) ¥600(税別)
¥660(税込)

ご注文は2個より承ります



海老、竹の子入り肉まんじゅう

筍尖蝦肉飽
Mini Steamed Buns w/Shrimp & Bamboo Shoot ¥450(税別)
¥495(税込)

おみやげも
ご用意しております



チャーシュー入り肉まんじゅう

蠔油叉焼飽
Mini Steamed Buns w/Roasted Pork ¥450(税別)
¥495(税込)

おみやげも
ご用意しております



花巻(中華式蒸しパン)

花巻 ¥300(税別)
¥330(税込)

+100円(税込)で揚げパンにできます。

デザート

【甜品】Desserts



おすすめ

なめらかあんにんどうふ

時鮮滑杏仁
Apricot Seed Jelly w/Seasonal Fruits ¥500(税別)
¥550(税込)



ゴマ団子

炸芝麻球
Sesame Dumpling w/Bean jam (2個) ¥600(税別)
¥660(税込)

ご注文は2個より承ります



大粒タピオカ入りココナッツミルク

椰汁西米露
Coconuts Milk Pudding w/ Tapioca ¥600(税別)
¥660(税込)



自家製マンゴープリン

芒果凍布甸
Mango Pudding ¥700(税別)
¥770(税込)



バニラアイスクリーム

鮮奶冰淇淋
Vanilla Ice Cream ¥500(税別)
¥550(税込)



季節のシャーベット

季節鮮雪
Sorbet ¥500(税別)
¥550(税込)

内容については
係の者にお尋ねください