

# 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。



## 三種盛り合わせ前菜

三彩拼盤

Assorted 3 kinds Appetizers ¥1,700(税別) ¥1,870(税込)

内容については係の者にお尋ねください

おすすめ



## 蒸し鶏(ネギ・ショウガソース)

白切肥鶏

Steamed Cold Chicken w/Leek & Ginger Sauce

¥1,600(税別) ¥1,760(税込)



## 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

¥1,600(税別) ¥1,760(税込)

「サラダ風」に変更できます +¥100(税別) ¥110(税込)

おすすめ



## くらげ冷菜

涼拌海蜇皮

Spiced Cold Jellyfish ¥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

¥1,700(税別) ¥1,870(税込)



## ピータン

冷皮蛋

Duck Eggs

¥1,400(税別) ¥1,540(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

蟹黄炒魚翅

Shark's Fin w/Crab Eggs

1名様用 ¥1,200(税別)  
¥1,320(税込)



## ふかの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(約50-55g) ¥7,000(税別) ¥7,700(税込)

1枚(約60-65g) ¥11,000(税別) ¥12,100(税込)

# 野菜 【蔬菜】 Vegetables



## 具だくさん野菜の五目炒め(八宝菜)

炒鋪八宝菜

Braised Vegetables & Seafood

¥1,650(税別) ¥1,815(税込)

おすすめ

## 季節の彩り野菜の炒め

▼下記よりお選びください

- ・天日塩
- ・ガーリックスパイシー風味
- ・XO醬

清炒晶蔬菜

Vegetable Saute

w/<Salt> or <Garlic Spicy> or <XO sauce>

¥1,500(税別) ¥1,650(税込)



## 茄子とひき肉の辛子炒め(麻婆茄子)

魚香味茄子

Braised Eggplant & Beef w/Hot Spicy Sauce

¥1,500(税別) ¥1,650(税込)



## 三種青菜の炒め

▼下記よりお選びください

- ・天日塩
- ・ガーリック
- ・オイスターソース

炒三青菜

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

¥1,450(税別) ¥1,595(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

¥1,700(税別)

¥1,870(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

¥1,700 (税別) ¥1,870 (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-fride Shrimps w/Mango Mayonnaise Sauce

¥1,800 (税別) ¥1,980 (税込)

おすすめ



## むき大海老と野菜のXO醬炒め

時菜炒明蝦

Prawns & Vegetables Saute w/XO Sauce

¥1,800 (税別) ¥1,980 (税込)



## むき大海老のチリソース煮

辣爆天明蝦

Braised Prawns w/Chili Sauce

¥2,000 (税別) ¥2,200 (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 ¥2,000 (税別) ¥2,200 (税込)

おすすめ

## 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

¥1,750 (税別) ¥1,925 (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 ¥1,600(税別) ¥1,760(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 ¥1,600(税別) ¥1,760(税込)

# 蟹

【蟹】 King 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

¥2,300(税別) ¥2,530(税込)



## 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 ¥1,600(税別) ¥1,760(税込)

※ご注文は2本より承ります

# おすすめ 点心

【点心】 Cantonese Style Pastry



## 南国酒家 シュウマイ

※ご注文は2個より承ります

五花肉焼売 Steamed Pastry w/Meat "Shumai"

2個 ¥600(税別) ¥660(税込)

おみやげもご用意しております

※【点心メニュー】は麺飯メニューの後にもございます。



## 薄皮小籠包

小籠湯飽仔 Steamed Dumplings w/Meat "Shaoronpao"

プレーン

2個 ¥600(税別)  
¥660(税込)

ゆず

2個 ¥600(税別)  
¥660(税込)

あおさ

2個 ¥600(税別)  
¥660(税込)

※ご注文は2個より承ります



# 鴨肉

【鴨肉】 Duck



## 合鴨肉の燻製香り揚げ

香麻酥鴨皮  
Fried Smoked-Duck

¥2,400(税別) ¥2,640(税込)



## 北京ダック

北京烤鴨片  
Roasted Duck, Peking Style

2枚 ¥1,600(税別)

¥1,760(税込)

※ご注文は2枚より承ります



# 牛肉

【牛肉】 Beef



## 黒毛和牛のオイスターソース炒め

蠔油炒牛肉 Beef Saute w/Oyster Sauce

¥1,850(税別) ¥2,035(税込)



## 黒毛和牛のブラックペッパー炒め

黒椒炒牛肉 Sliced Beef Saute w/Black Pepper

¥1,850(税別) ¥2,035(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 Saute w/XO Sauce ¥1,900(税別) ¥2,090(税込)



## 黒毛和牛とピーマンの細切り炒め

青椒炒牛絲 Shredded Beef & Green Peppers Saute

¥1,800(税別) ¥1,980(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 Crape

¥1,700(税別) ¥1,870(税込)



### クレープ1枚

烤餅 Chinese Crape ¥180(税別) ¥198(税込)



# 豚肉

【豚肉】 Pork



## 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)



おすすめ

## ハーブ豚の広東風酢豚

香古老汁肉 Sweet & Sour Pork

¥1,600(税別) ¥1,760(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

¥1,600(税別) ¥1,760(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

¥1,600(税別) ¥1,760(税込)

# 鶏肉

【鶏肉】 Chicken



おすすめ

## 鶏もも肉のカリカリ揚げ 香味ソース

脆皮炸油鶏 Crispy Fried Chicken w/Spiced Sauce

¥1,500(税別) ¥1,650(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

¥1,500(税別)

¥1,650(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 Fillet & 3 kinds Mushrooms Saute

¥1,450(税別) ¥1,595(税込)



## 豆腐【豆腐】Bean Curd



### たらば蟹と豆腐の煮込み

蟹肉扒豆腐  
Braised Bean Curd w/King Crab Meat

¥1,800(税別) ¥1,980(税込)



### 麻婆豆腐 土鍋仕立て

麻婆滑豆腐  
Braised Bean Curd w/Minced Pork & Chinese Hot Sauce

¥1,600(税別) ¥1,760(税込)

## 玉子【玉子】Egg



### たらば蟹の玉子焼き

芙蓉蛋蟹肉  
Fried Eggs w/King Crab Meat

¥1,800(税別) ¥1,980(税込)



### 天然海老入りやわらか玉子焼き

滑滑蛋天蝦  
Fried Eggs w/Shrimps

¥1,500(税別) ¥1,650(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

¥1,050(税別) ¥1,155(税込)



### たらば蟹肉入り 酸辣湯

(ピリ辛サウースープ)  
蔬菜酢辣湯 Hot & Sour Soup w/King Crab

2~3名様用

¥1,200(税別) ¥1,320(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

¥1,200(税別) ¥1,320(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)

# あんかけやきそば

【炒麺】 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」に変更できます +¥150(税別) ¥165(税込)



醤油味

## 五目具だくさんあんかけやきそば

鮮八珍炒麺 w/Meats, Seafood & Vegetables

¥1,500(税別) ¥1,650(税込)

おすすめ



塩味

## 海の幸入りあんかけやきそば

特海鮮炒麺 w/Seafood

¥1,800(税別) ¥1,980(税込)



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

牛肉鮮菜炒麺 w/Beef & Vegetables

¥1,800(税別) ¥1,980(税込)

# ご飯【飯】 Fried Rice



醤油味

## 五目具だくさんあんかけご飯

八珍特炒飯 Rice w/Meat, Seafood & Vegetables

¥1,500(税別) ¥1,650(税込)



おすすめ

## 蟹とレタスのチャーハン

蟹肉生菜飯 Fried Rice w/Crab Meat & Lettuce

¥1,800(税別) ¥1,980(税込)



## 広東チャーハン

廣州精炒飯  
Cantonese Style Fried Rice

¥1,400(税別)  
¥1,540(税込)

ライス 白飯 Rice

¥300(税別) ¥330(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

¥1,500(税別) ¥1,650(税込)



胡麻味噌味

## 担々麺

(四川風辛味つゆそば)  
辣担担湯麺  
w/Szechwan Sauce

¥1,400(税別)  
¥1,540(税込)

おすすめ



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

¥1,400(税別)  
¥1,540(税込)



サンラータンメン

## 酸辣湯麺

酸辣湯麺 w/Hot and Sour

¥1,500(税別)  
¥1,650(税込)



塩味

## 海の幸入りあんかけつゆそば

特海鮮湯麺 w/Seafood

¥1,800(税別) ¥1,980(税込)



オイスターソース味

## 黒毛和牛と野菜のあんかけつゆそば

牛肉鮮菜湯麺 w/Beef & Vegetables

¥1,800(税別) ¥1,980(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

¥2,700(税別)  
¥2,970(税込)

# おすすめ 点心

【点心】 Cantonese Style Pastry



南国酒家 シュウマイ ※ご注文は2個より承ります

五花肉焼売 Steamed Pastry w/Meat "Shumai"

2個 ¥600(税別) ¥660(税込)

おみやげもご用意しております



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

プレーン

2個 ¥600(税別)  
¥660(税込)

ゆず

2個 ¥600(税別)  
¥660(税込)

あおさ

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)



**鉄皿一口餃子**  
 鉄皿煎丸餃  
 Fried Mouthful Dumplings  
 ¥1,000(税別)  
 ¥1,100(税込)



**海老蒸し餃子** ※ご注文は2個より承ります  
 筍尖蒸蝦餃  
 Steamed Dumplings w/Shrimp  
 2個 ¥600(税別)  
 ¥660(税込)



**五目入り春巻き** ※ご注文は2本より承ります  
 什錦炸春捲  
 Spring Rolls  
 2本 ¥619(税別)  
 ¥680(税込)



**大根餅** ※ご注文は2個より承ります  
 煎蘿蔔糕  
 Roasted Bake Rice-Cake  
 w/White Radish  
 2個 ¥600(税別)  
 ¥660(税込)



**海老、竹の子入り中華まん**  
 筍尖蝦肉飽  
 Mini Steamed Buns  
 w/Shrimp & Bamboo Shoot  
 ¥450(税別)  
 ¥495(税込)



**チャーシュー入り中華まん**  
 蠔油叉焼飽  
 Mini Steamed Buns w/Roasted Pork  
 ¥450(税別)  
 ¥495(税込)



**花巻(中華式蒸しパン)** ¥300(税別)  
 花巻 Steamed Roll Bun ¥330(税込)  
 「揚げパン」に変更できます +¥100(税別) ¥110(税込)

# 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** ※ご注文は2個より承ります  
 炸芝麻球  
 Sesame Dumpling w/Bean jam  
 2個 ¥600(税別)  
 ¥660(税込)



**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)



**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)  
 内容については係の者にお尋ねください ¥550(税込)

※季節・天候により食材・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。