



菜 譜

Food Menu

南国酒家 ラゾーナ川崎店

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。



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)



おすすめ

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

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)



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。



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)

炒錦八宝菜

Braised Vegetables & Seafood

¥1,650(税別) ¥1,815(税込)



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)



海老子り

※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。

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)



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 "Shaorimpao"

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

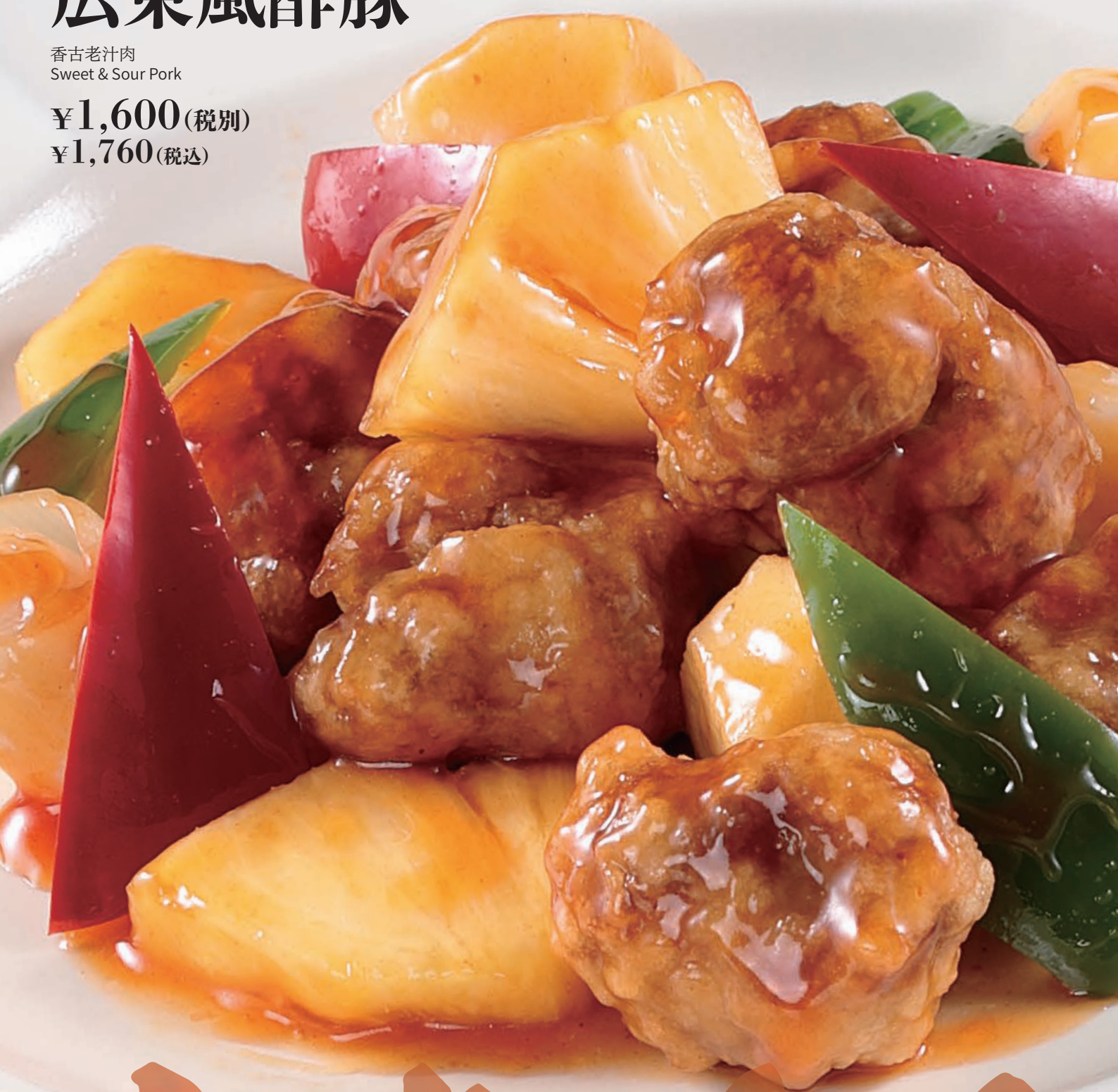
烤餅 Chinese Crape ¥180(税別) ¥198(税込)

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)



広東酢豚

※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。

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)



麻婆豆腐

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)

※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。

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」にあるのかもしれません。
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)

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)

醤油味

ふかのひれ入り
つゆそば

魚翅菜湯麺 w/Shark's Fin

¥2,700(税別)
¥2,970(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)

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)

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)

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)

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)



マンゴープリン

芒果凍布甸

Mango Pudding

¥700(税別)

¥770(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)



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)



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。