

Food & Drink Menu

NANGOKUSYUKA KEIO SHINJUKU



中国
料理

南国酒家

NANGOKUSYUKA

京王新宿店



赤い印が付いているお料理は、是非召し上がっていただきたいおすすめメニューです。



ポークスライスサラダの二種ソース



ポークスライスサラダの二種ソース

煮猪沙律
Sliced Steamed Cold Pork Salad

1,210円

厚切りチャーシュー

明炉叉焼肉
Thick Sliced Barbecued Pork

1,100円



白菜と胡瓜の甘酢漬け

酸辣双蔬色
Chinese Cabbage & Cucumber w/Sweet & Sour

880円

ザーサイと大根の中華風漬物

酱菜双蔬
Chinese Pickled Vegetables

748円

干し豆腐と広東白菜の香味和え

拼豆腐干絲
Dressed Chinese Cabbage & Dried Tofu

968円



蒸し茄子の辛みゴマソース

香麻蒸茄子
Steamed Eggplant w/Sesame Sauce

1,078円

豚肉と根菜の黒酢酢豚

香醋猪肉塊
Sweet & Sour Pork w/Chinese Vineger

1,760円

手羽先の香り揚げ

炸鶏香翅尖
Fried Chicken w/"Japanese Pepper" or "Garlic & Spice"

味付けをお選びください

山椒味 **ガーリックスパイシー**

1,078円



ソフトシュリンプのガーリックスパイシー

蒜茸軟殼蝦
Fried Soft Shell Shrimps w/Garlic & Spice

1,078円



ソフトシュリンプのガーリックスパイシー



お飲物

その他のお飲物も各種ご用意しております

5年もの カメ出し紹興酒<塔牌>

Chiafanchiew [Aged 5 Years]

グラス (150ml) 770円

デキャンタ ハーフ(300ml) 1,540円

デキャンタ フル(600ml) 3,080円

カメで5年以上熟成した紹興酒。もち米のほのかな甘味が特徴で、すすい飲める一品です。常温またはロックがおすすめ。

純10年 花彫 瑠璃彩磁壺

Pagoda Brand "HUA DIAO"
Sapphire Blue Porcelain
[Aged 10 Years]

ボトル(500ml) 8,250円

旨味、コクがバランスの良いエレガントな熟成紹興酒。繊細な味付けの料理に合わせたい。

氷点下のビール アサヒ スーパードライ エクストラコールド <生ビール>

Draft Beer "ASAHI SUPER DRY"
EXTRA COLD

(中) 715円 (小) 605円

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰

Premium Draft Beer 中ビン 858円
"ASAHI JUKUSEN"

氷点下のハイボール ブラックニッカ フリージングハイボール

BLACK FREEZING HIGHBALL
660円

グラスワイン<赤・白>

Glass Wine 792円



赤い印が付いているお料理は、是非召し上がっていただきたいおすすめメニューです。



六種前菜の盛り合わせ
※前菜の内容は
時期によって異なります



六種前菜の盛り合わせ

六彩味拼盤
Assorted 6 kinds Appetizers
(1人前) 1,320円
※前菜の内容は時期によって異なります

くらげの冷菜

冷拌海蜇皮
Spiced Jellyfish
1,760円

ピータン

冷皮蛋
Duck's eggs
1,100円



蒸し鶏のネギ・ショウガソース

薑葱油白鶏
Cold Steamed Chicken
1,650円

細切り鶏肉のゴマ辛子ソース

棒棒鶏
Shredded Chicken w/Sesame Sauce
1,650円



南国酒家 蟹の玉子入りふかのひれ

蟹黄烩魚翅
Shark's Fin w/Crab eggs
(1名様用) 1,210円

ふかひれと蟹肉の煮込み

蟹肉烩魚翅
Braised Shark's Fin W/Crab meat
(1名様用) 1,100円

ふかのひれ有機醤油煮

紅焼烩魚翅
Braised Shark's Fin in Brown gravy
(1名様用) 1,078円

ふかひれ姿の有機醤油煮込み

紅焼大扒翅
Braised Shark's Fin w/olein Brown gran
3,960円



南国酒家 蟹の玉子入りふかのひれ

スーラータン(ピリ辛サワースープ)

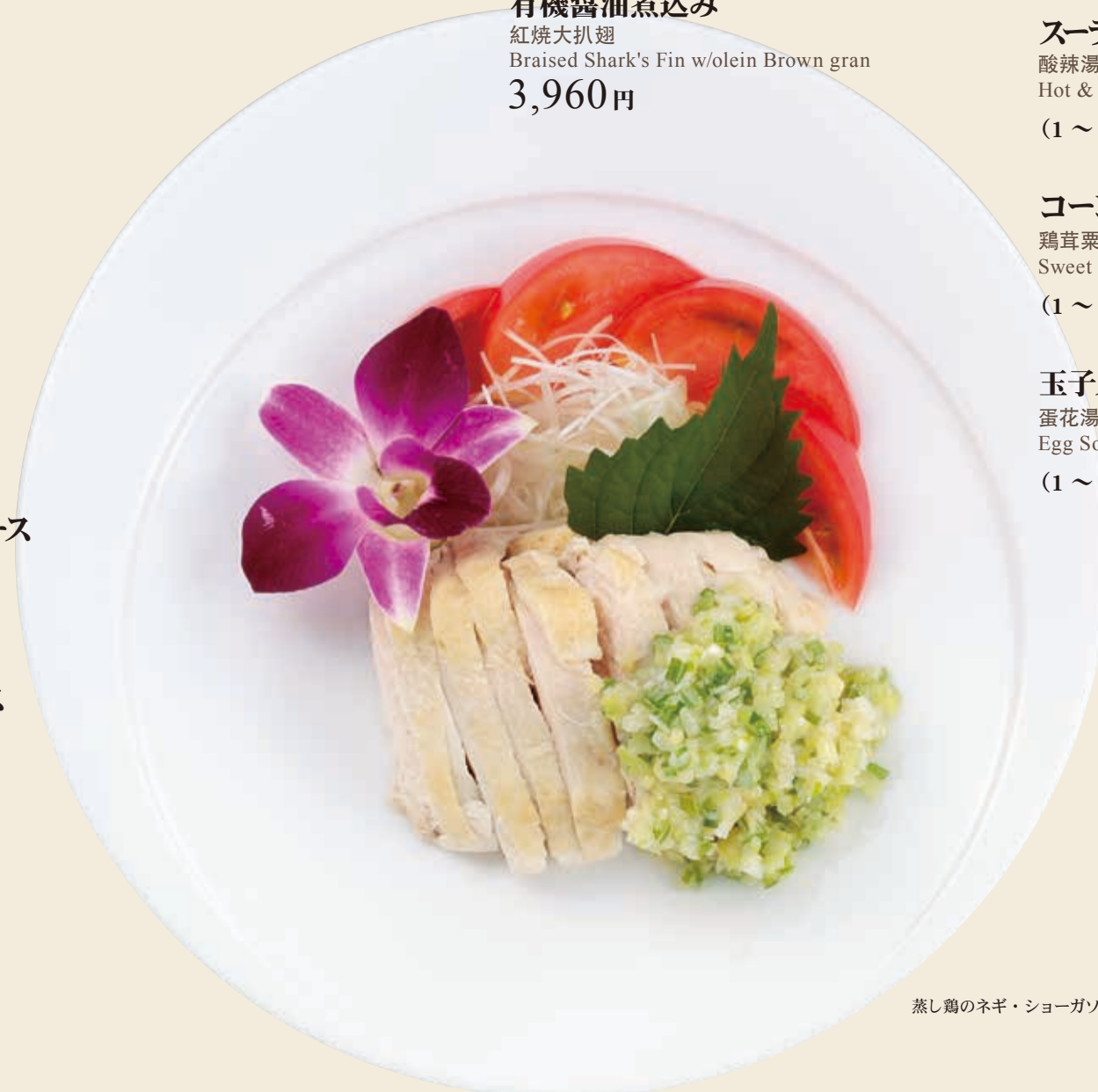
酸辣湯
Hot & Sour Soup
(1～2名様用) 1,320円

コーンスープ

鶏茸粟米湯
Sweet Creamy Corn Soup
(1～2名様用) 1,210円

玉子スープ

蛋花湯
Egg Soup
(1～2名様用) 1,100円



蒸し鶏のネギ・ショウガソース

※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。 ※写真はイメージです。

※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

価格はすべて税込みです。

前菜／ふかのひれ／スープ



赤い印が付いているお料理は、是非召し上がっていただきたいおすすめメニューです。



天然大海老のマヨネーズソース

※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。 ※写真はイメージです。

海鮮

天然海老といろいろ野菜の 天日塩炒め

蔬菜炒蝦仁
Shrimps & Vegetable Saute w/ Sun-dried Salt

1,870円



天然海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁
Shrimps w/Chili Sauce

1,760円

天然大海老のXO醬炒め

秘醬炒明蝦
Prawns Saute w/XO Souce

1,870円

天然大海老のピリ辛炒め

宮保香明蝦
Prawns Spiced Saute

1,870円



天然大海老のマヨネーズソース

奶醬汁明蝦
Braised Prawns w/Mayonaise Sauce

1,870円

たらば蟹と青菜のクリーム煮

奶油菜蟹肉
King Crab & w/Cream Sauce

1,980円

帆立貝柱といろいろ野菜の天日塩炒め

蔬菜炒扇貝
Scallop & Vegetable Saute w/ Sun-dried Salt

1,760円



天然海老、アオリイカ、 帆立貝柱の天日塩炒め

翡翠炒三鮮
Seafood Saute w/ Sun-dried Salt

1,980円

アオリイカといろいろ野菜の 天日塩炒め

蔬菜炒魷魚
Squid & Vegetable Saute w/ Sun-dried Salt

1,650円

アオリイカの辛子炒め

辣子香鮮魷
Squid Spiced Saute

1,540円



天然海老、アオリイカ、
帆立貝柱の天日塩炒め

※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

価格はすべて税込みです。

天然海老の玉子炒め

滑蛋炒蝦仁
Fried Eggs w/Shrimps

1,760円

トマトと玉子の炒め

蕃茄滑炒蛋
Fried Eggs w/Tomatos

1,540円

蟹肉と玉子の炒め

蟹肉蛋
Fried Eggs w/King Crab meat

1,980円

たらば蟹と豆腐の煮込み

蟹肉豆腐
Braised Bean Curd
w/King Crab Meat

1,870円

五目具だくさん
豆腐の醤油煮込み

什錦豆腐
Braised Bean Curd
w/Meat, Seafood & Vegetable

1,650円

麻婆豆腐

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

1,540円

四種ペッパー入り麻婆豆腐

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

1,540円

五目炒め



五目炒め

炒錦八宝菜
Shrimps, Squid, Chicken
& Vegetables Saute w/Soy Sauce

1,760円



いろいろ野菜の XO 醤炒め

秘醬炒雜蔬
Vegetable Saute w/ XO Sauce

1,650円

青菜炒め

清炒蔬菜
Assorted Seasonal Vegetable Saute

1,540円

味付けをお選びください

オイスターソース

ネギ・ショウガ

ガーリック

挽き肉と茄子の辛子炒め
(マーボナス)

魚香茄子
Braised Eggplant w/Hot Spice & Meat

1,650円

四種ペッパー入り麻婆豆腐

いろいろ野菜の XO 醤炒め



赤い印が付いているお料理は、是非召し上がっていただきたいおすすめメニューです。



赤い印が付いているお料理は、是非召し上がっていただきたいおすすめメニューです。



牛肉とピーマンの
細切り炒め



牛肉とピーマンの 細切り炒め

青椒炒牛絲
Shredded Beef Saute w/Green Pepper
1,760円

牛肉の黒胡椒炒め

黒椒牛柳片
Sliced Beef Saute w/Black Pepper
1,870円

牛肉のオイスターソース炒め

蠔油炒牛肉
Sliced Beef Saute w/Oyster Sauce
1,870円

広東風酢豚

香古老汁肉
Sweet & Sour Pork, Cantonese Style
1,760円

豚とキャベツの味噌炒め (ホイコーロー)

醬回鍋肉片
Fried Szechwan Style Pork w/Cabbage
1,760円

鶏肉とカシュナッツの炒め

腰果炒鶏丁
Chicken w/Cashewnuts Saute
1,650円



鶏もも肉のカリカリ揚げ 香味ソース

脆皮炸油鶏
Crispy Fried Chicken / Spiced Sauce
1,650円

鶏肉のピリ辛炒め

宮保醬鶏丁
Chicken Spiced Saute
1,650円



鶏もも肉のカリカリ揚げ
香味ソース



南国酒家 シュウマイ



海老蒸しギョウザ



小籠包



春巻き



南国酒家 シュウマイ

五花肉焼売
Steamed Pastry w/Meat “Shumai”
(2個) 550円

ふかひれ入り蒸しギョウザ

鮮蝦魚翅餃
Shark's Fin Dumpling
(2個) 550円

海老蒸しギョウザ

荀尖蒸蝦餃
Steamed Dumpling w/Shrimp
(2個) 550円

薄皮小籠包

小籠湯飽仔
Steamed Pastry “Shorompo”
(2個) 660円



春巻き

什錦炸春捲
Spring Rolls
(2本) 660円

マンゴープリン

芒果凍布甸
Original Mango Pudding
660円

あんにんどうふ

凍杏仁豆腐
Iced Almond Bean Curd
550円

ゴマ団子

脆皮芝麻球
Deep Fried
Sweet Sesame Dumpling
(2個) 660円

バニラアイス

鮮奶冰淇淋
Ice Cream
550円

大粒タピオカ入り ココナッツミルク

椰汁西米露
Tapioca Pudding
660円

※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。 ※写真はイメージです。

※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

価格はすべて税込みです。

牛肉／豚肉／鶏肉／点心／デザート



赤い印が付いているお料理は、是非召し上がっていただきたいおすすめメニューです。



五目具だくさんあんかけやきそば



五目具だくさんあんかけやきそば 醤油味

鮮八珍炒麵
Fried Noodle w/Meats, Seafood & Vegetables

1,870円

海老、イカ、帆立貝柱のあんかけやきそば 塩味

特海鮮炒麵
Fried Noodle w/Seafood & Vegetables

1,980円

牛肉と野菜のあんかけやきそば オイスター風味

牛肉菜炒麵
Fried Noodle w/Beef & Vegetables

1,980円



蟹とレタスのチャーハン

五目具だくさんあんかけつゆそば 醤油味

鮮八珍湯麵
Noodle w/Meats, Seafood & Vegetables

1,870円

海老、イカ、帆立貝柱のあんかけつゆそば 塩味

特海鮮湯麵
Noodle w/Seafood & Vegetables

1,980円



タンタン麵 ゴマ味噌風味

(四川風辛味そば)
辣担担湯麵

Noodle w/Szechwan Sauce

1,650円

チャーシュー入り

つゆそば 醤油味

明炉葱湯麵
Noodle w/Barbecued Pork

1,540円



タンタン麵 (四川風辛味そば)

五目具だくさんあんかけごはん 醤油味

鮮八珍烩飯
Rice w/Meats, Seafood & Vegetables

1,870円

広東チャーハン

廣州精炒飯
Fried Rice Cantonese Style

1,540円



蟹とレタスのチャーハン

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

1,870円

ご飯

白飯
Rice

330円

中華蒸しパン

饅頭
Steamed Bun

(2個) 550円

※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。 ※写真はイメージです。

※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

価格はすべて税込みです。

あんかけやきそば／つゆそば／ご飯

塔牌
紹興酒



「紹興酒」と名乗れるのは浙江省の紹興で造られたものだけ。
「世界三大美酒」の一つとされる紹興酒。浙江省の紹興で造られた醸造酒のみが「紹興酒」を名乗れます。

5年もの カメ出し紹興酒<塔牌>

Chiafanchiew [Aged 5 Years]

グラス (150ml) 770円
デキャンタ ハーフ (300ml) 1,540円
デキャンタ フル (600ml) 3,080円



カメで5年以上熟成した紹興酒。もち米のほのかな甘味が特徴で、すいすい飲める一品です。常温またはロックがおすすめ。

無濾過 紅琥珀 陳5年

Pagoda Brand Nonfiltered "HONG HU PO" [Aged 5 Years]

ボトル (600ml) 4,620円



製造工程で濾過せず上澄みを詰めた紹興酒。紹興酒本来のピュアな味わい、香りをお楽しみください。前菜と合わせるのもおすすめ。

純10年 花彫 瑠璃彩磁壺

Pagoda Brand "HUA DIAO" Sapphire Blue Porcelain [Aged 10 Years]

ボトル (500ml) 8,250円



エステル香がフローラル。旨味、コクがバランスの良いエレガントな熟成紹興酒。繊細な味付けの料理に合わせたい。

花彫 陳5年

“HUA DIAO” / Served Warmed [Aged 5 Years]

(600ml) 2,860円

燗を付けても美味しい甘みと酸味のバランスの良い、マイルドタイプのミディアム紹興酒。幅広い料理との相性を持つタイプです。

ビール

Beer

氷点下のビール アサヒ スーパードライ
エクストラコールド<生ビール>

Draft Beer “ASAHI SUPER DRY”
EXTRA COLD

(中) 715円 (小) 605円

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰

Premium Draft Beer
“ASAHI JUKUSEN”

中ビン 858円

青島ビール

“TSINGTAO”

小ビン 792円

ウィスキー・ハイボール

Whisky

竹鶴 ピュアモルト

“TAKETSURU” PURE MALT

ストレート/ロック 935円

氷点下のハイボール ブラックニッカ

BLACK FREEZING HIGHBALL

660円

アップルワイン ハイボール

AppleWine Highball

660円

日本酒

Sake

<冷酒> 嘉泉 純米生貯蔵酒

“KASEN”

300ml 1,540円

【日本酒度+2】 【東京都/田村酒造場】

<燗> 朝日山 百寿盃

“ASAHIYAMA”

300ml 1,540円

【日本酒度+5】 【新潟県/朝日酒造株式会社】

焼酎

Japanese Sprints

【ストレート/ロック/水割り/お湯割り】

<麦焼酎> 一番札

"ICHIBANFUDA"

660円

<芋焼酎> さつま司

"SATSUMA TSUKASA"

682円

【鹿児島県/さつま司酒造株式会社】

サワー

with Japanese Sprints Shochu

レモンサワー

with Lemon soda

巨峰サワー

with Grape Soda

ゆずサワー

with Citron Soda

ウーロンハイ

with Oolong Tea

梅酒・杏露酒

Liqueur

濃厚梅酒

Plum Liqueur

ロック 605円 ソーダ割り 660円

杏露酒

Apricot Liqueur

ロック 605円 ソーダ割り 660円

スパークリングワイン

Sparkling Wine

ガンチア・ブリュット・スプマンテ

GANCIA BRUT SPUMANTE

[イタリア]

きめの細かい泡立ちと、新鮮な果実の香り。繊細でフルーティな味わいの、スタイリッシュな辛口スパークリングワインです。

ハーフボトル 2,310円

ボトル 3,960円

赤ワイン

Red Wine

パイアラ・ロッソ

Paiaara Rosso (I.G.T.Puglia)

[イタリア/プーリア]

グラス 792円

ボトル 3,685円

赤い果実やプラムの香りに、スパイシーなニュアンス。バランスの良いなめらかな味わいのワインです。

ヴィッラ・デッラ・ローザ

バルベラ ダスティ (ピッコマッカリオ)

Villa Della Rosa Barbera D'Asti DOCG / PICO MACCARIO

[イタリア/ピエモンテ]

ボトル 4,180円

ルビーレッド色で、香り高い。

フルーティで、飲みやすいワインです。

シャトー・ダマーズ

Ch.Damaze

[フランス/メルロー]

ボトル 4,730円

香りにカシス、カカオ、バニラなどが感じられ表情はとても豊か。テイストはたっぶりの果実味と樽の調和のバランスが良く、芳醇な飲み心地を楽しめます。

ブエナ・ヴィスタ ソノマ・ピノ・ノアール

Buena Vista Sonoma Pinot Noir

[アメリカ/カリフォルニア]

ボトル 6,600円

なめらかなタンニンと、ブラックチェリーの果実味が調和している、エレガントで魅力的なワインです。

ソフトドリンク

Soft Drink

オレンジ

Orange

495円

アップル

Apple

495円

コカ・コーラ

Coca-Cola

495円

ジンジャーエール

Ginger Ale

495円

アイスウーロン茶

Iced Oolong Tea

440円

アイスジャスミン茶

Iced Jasmine Tea

440円

ホットコーヒー

Hot Coffee

550円

アイスコーヒー

Iced Coffee

550円

白ワイン

White Wine

パイアラ・ビアンコ

Paiaara Bianco (I.G.T.Puglia)

[イタリア/プーリア]

グラス 792円

ボトル 3,685円

白桃の香りに花のニュアンス。フレッシュでなめらかな酸が魅力的なワインです。

ウィマーラ・ゲヴェルツトラミネール

Weemala Gewurztraminer

[オーストラリア/ゲヴェルツトラミネール]

ボトル 4,730円

リンゴやバラ、グアバ、桃などの豊かなアロマを持ちます。一部果皮と共に醗酵を行うことで生姜やスパイスのニュアンスを持たせ、全体の風味を複雑で深い味わいに上げています。

ブエナ・ヴィスタ ソノマ・シャルドネ

Buena Vista Sonoma Chardonnay

[アメリカ/カリフォルニア]

ボトル 6,600円

トロピカルフルーツを思わせる甘みと、樽熟成によるバニラの香りが特徴的な心地よい余韻が魅力的なワインです。

中国茶

Chinese Tea

凍頂ウーロン茶

Oolong Tea "TOUCHOU" (Hot)

(マグカップ) 550円

仙桃ジャスミン茶

Jasmine Tea "SENTAO" (Hot)

(マグカップ) 660円

ミネラルウォーター

Mineral water

アクアパンナ

“ACQUA PANNA”

500ml 715円

サンペレグリーノ<微発泡>

“Sanpellegrino”

500ml 715円

ビールテイスト飲料

Beer Taste Drink

アサヒ ドライゼロ

(アルコール・ゼロ)

Non-alcohol Beer Taste Drink “ASAHI DRY-ZERO”

660円