

Food & Drink Menu

NANGOKUSYUKA KEIO SHINJUKU



中國料理 南国酒家

NANGOKUSYUKA

京王新宿店

赤い印が付いているお料理は、是非召し上がりたいおすすめのメニューです。



● ポークスライスサラダの二種ソース

煮豬沙律
Sliced Steamed Cold Pork Salad

1,210円

ポークスライスサラダの二種ソース

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
醤菜双蔬

Chinese Pickled Vegetables
748円

● 千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

香醋豬肉塊
Sweet & Sour Pork w/Chinese Vinegar

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、すい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 瑰瓈彩磁壺

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 "ASAHI JUKUSEN" 中ビン 858円

● 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のメニューです。

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・ショーガソース

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

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

南国酒家 蟹の玉子入りふかのひれ

蟹黄燶魚翅

Shark's Fin w/Crab eggs

(1名様用) 1,210円



南国酒家 蟹の玉子入りふかのひれ

ふかひれと蟹肉の煮込み

蟹肉燶魚翅

Braised Shark's Fin W/Crab meat

(1名様用) 1,100円

ふかのひれ有機醤油煮

紅燒燶魚翅

Braised Shark's Fin in Brown gravy

(1名様用) 1,078円



蒸し鶏のネギ・ショーガソース

スーラータン(ビリ辛サワースープ)

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

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のメニューです。



天然大海老のマヨネーズソース



天然海老のチリソース煮

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

赤い印が付いているお料理は、是非召し上がりたいおすすめのメニューです。



いろいろ野菜の XO 醬炒め



五目炒め

五目炒め
炒錦八宝菜
Shrimps, Squid, Chicken & Vegetables Sauté w/Soy Sauce
1,760円

いろいろ野菜の XO 醬炒め
秘醬炒雜蔬
Vegetable Sauté w/ XO Sauce
1,650円

青菜炒め
清炒蔬菜
Assorted Seasonal Vegetable Sauté
1,540円
味付けをお選びください
オイスターソース ネギ・ショーガ
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

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



牛肉とピーマンの
細切り炒め

牛すし
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

蠣油炒牛肉
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)

醤回鍋肉片
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

牛すし
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

宮保醤鶏丁
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

牛すし
南国酒家 シュウマイ
五花肉焼壳
Steamed Pastry w/Meat "Shumai"
(2個) 550円



海老蒸しギョウザ

牛すし
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



小籠包

牛すし
マンゴープリン
芒果凍布甸
Original Mango Pudding
660円



春巻き

牛すし
あんにんどうふ
凍杏仁豆腐
Iced Almond Bean Curd
550円

牛すし
ゴマ団子
脆皮芝麻球
Deep Fried
Sweet Sesame Dumpling
(2個) 660円

牛すし
バニラアイス
鮮奶冰淇淋
Ice Cream
550円

牛すし
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



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 醬油味

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 醬油味**

明炉葱湯麵
Noodle w/Barbecued Pork
1,540円



五目具だくさんあんかけごはん 醬油味

鮮八珍烩飯
Rice w/Meats, Seafood & Vegetables
1,870円

タンタン麵 (四川風辛味そば)

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

塔牌 紹興酒



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 瑰璃彩磁壺

Pagoda Brand "HUA DIAO" Sapphire Blue Porcelain [Aged 10 Years]	ボトル (500ml) 8,250円
---	--------------------



エスカル香がフローラル。
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
燻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

isky・ハイボール

isky

竹鶴 ピュアモルト ストレート/ロック "TAKETSURU" PURE MALT	935円
--	------

氷点下のハイボール ブラックニッカ	660円
-------------------	------

フリージングハイボール BLACK FREEZING HIGHBALL	
--	--

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]	

〈燭〉 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 Sprits

【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
---------------------------------	------

サワー

with Japanese Sprits Shochu

レモンサワー 660円	巨峰サワー 660円
with Lemon soda with Grape Soda	

ゆずサワー 660円	ウーロンハイ 660円
with Citron Soda with Oolong Tea	

梅酒・杏露酒

Liqueur

濃厚梅酒 ロック 605円	ソーダ割り 660円
---------------	------------

杏露酒 ロック 605円	ソーダ割り 660円
--------------	------------

ビール

Beer

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。繊細でフレーティな味わいの、スタイル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

Paiara Rosso (I.G.T.Puglia)
[イタリア/プーリア]

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。

グラス 792円

ボトル 3,685円

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]
ルビーレッド色で、香り高い。
フレーティで、飲みやすいワインです。

ボトル 4,180円

シャトー・ダマーズ

Ch.Damaze
[フランス/メルロー]

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。
テイストはたっぷ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。

ボトル 4,730円

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]

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。

ボトル 6,600円

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

Paiara Bianco (I.G.T.Puglia)
[イタリア/プーリア]

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。

グラス 792円

ボトル 3,685