

おすすめセットメニュー



ハーブ豚の広東風酢豚セット

Sweet & Sour Pork, Cantonese Style Set 香古老汁肉套餐

ハーブ豚の広東風酢豚 (セットサイズ)

三種前菜盛り合わせ / 本日のスープ

南国酒家 シュウマイ1個 / ご飯

本日のデザート

全6品 2,090円

天然海老のチリソース煮セット

Shrimps w/Chili Sauce Set 辣爆鮮蝦仁套餐

天然海老のチリソース煮 (セットサイズ)

三種前菜盛り合わせ / 本日のスープ

南国酒家 シュウマイ1個 / ご飯 / 本日のデザート

全6品 2,090円



価格はすべて税込です

「三種前菜の盛り合わせ」内容は日によって異なります

※季節・天候等により食材・産地等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。

五目炒めセット

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

五目炒め (セットサイズ)

[天然海老・イカ・鶏肉の醤油炒め]

三種前菜盛り合わせ / 本日のスープ
南国酒家 シュウマイ1個 / ご飯 / 本日のデザート

全6品 2,200円



麻婆豆腐セット

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

麻婆豆腐 (セットサイズ)

三種前菜盛り合わせ / 本日のスープ
南国酒家 シュウマイ1個 / ご飯 / 本日のデザート

全6品 1,870円



牛肉とピーマンの 細切り炒めセット

Shredded Beef Saute w/Green Pepper Set
青椒炒牛絲套餐

牛肉とピーマンの
細切り炒め (セットサイズ)

三種前菜盛り合わせ / 本日のスープ
南国酒家 シュウマイ1個 / ご飯 / 本日のデザート

全6品 2,200円



価格はすべて税込です

「三種前菜の盛り合わせ」内容は日によって異なります

※季節・天候等により食材・産地等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。

**五目具だくさん
あんかけやきそば** 醤油味

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

セット2,200円 単品1,980円

**海老、イカ、帆立貝柱の
あんかけやきそば** 塩味

Fried Noodle w/Seafood & Vegetables 特海鮮炒麺

セット2,310円 単品2,090円



※「五目具だくさんあんかけやきそば」のイメージです

やきそば
セット内容

南国酒家 シュウマイ1個 / 本日のスープ
香の物 / 本日のデザート



※「担々麺」のイメージです

担々麺 (四川風辛味そば)

Noodle w/Szechwan Sauce 辣担担湯麺

セット1,980円 単品1,760円

**五目具だくさん
あんかけつゆそば** 醤油味

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

セット2,200円 単品1,980円

**海老、イカ、帆立貝柱の
あんかけつゆそば** 塩味

Noodle w/Seafood & Vegetables 特海鮮湯麺

セット2,310円 単品2,090円

**チャーシュー入り
つゆそば** 醤油味

Noodle w/Barbecued Pork 明炉葱湯麺

セット1,870円 単品1,650円

つゆそば
セット内容

南国酒家 シュウマイ1個
香の物 / 海老せん / 本日のデザート

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。

五目具だくさん あんかけごはん 醤油味

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

セット 2,200円 単品 1,980円

広東チャーハン

Fried Rice Cantonese Style 廣州精炒飯

セット 1,870円 単品 1,650円

蟹とレタスの チャーハン

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

セット 2,200円 単品 1,980円



※「蟹とレタスのチャーハン」のイメージです

飯メニュー
セット内容

南国酒家 シュウマイ1個 / 本日のスープ
香の物 / 本日のデザート

ご飯

Rice 白飯

330円

花巻(中華式蒸しパン)

Steamed Bun 饅頭

2個 550円

南国酒家 シュウマイ

Steamed Pastry w/Meat "Shumai" 五花肉焼売

2個 660円

薄皮小籠包

Steamed Pastry "Shorompo" 薄皮小籠包

2個 660円

ふかひれ入り蒸し餃子

Shark's Fin Dumpling 鮮蝦魚翅餃

2個 660円

春巻き

Spring Rolls 什錦炸春捲

2本 682円

海老蒸し餃子

Steamed Dumpling w/Shrimp 苟尖蒸蝦餃

2個 660円

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。



※「六種前菜の盛り合わせ」のイメージです

六種前菜の盛り合わせ

Assorted 6 kinds Appetizers 六彩味拼盤

1名様用 1,430円

※前菜の内容は季節によって異なります

くらげの冷菜

Spiced Jellyfish 冷拌海蜇皮

1,870円

ピータン

Duck's eggs 冷皮蛋

1,100円

厚切りチャーシュー

Thick Sliced Barbecued Pork 明炉叉焼肉

1,210円

白菜と胡瓜の甘酢漬け

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

902円

ざーさい 搾菜の盛り合わせ

Chinese Pickled Vegetables 酱菜双蔬

715円

蒸し鶏の ネギ・ショウガソース

Cold Steamed Chicken 薑葱油白鶏

1,650円



※「蒸し鶏のネギ・ショウガソース」のイメージです

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。

南国酒家

かにの玉子入りふかのひれ

Shark's Fin w/Crab eggs 蟹黄烩魚翅

1名様用 1,320円

ふかひれと蟹肉の煮込み

Braised Shark's Fin w/Crab meat 蟹肉烩魚翅

1名様用 1,210円

ふかのひれ有機醤油煮

Braised Shark's Fin in Brown gravy 紅焼烩魚翅

1名様用 1,188円

すーらーたん
酸辣湯(ピリ辛サワースープ)

Hot & Sour Soup 酸辣湯

1~2名様用 1,320円

コーンスープ

Hot & Sour Soup 鶏茸粟米湯

1~2名様用 1,210円

玉子スープ

Egg Soup 蛋花湯

1~2名様用 1,100円

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。



天然海老のチリソース煮

Shrimps w/Chili Sauce 辣爆鮮蝦仁

1,760円

天然大海老のマヨネーズソース

Braised Prawns w/Mayonaise Sauce 奶醬汁明蝦

1,980円

※「天然海老のチリソース煮」のイメージです

天然海老、アオリイカ、帆立貝柱の天日塩炒め

Seafood Saute w/ Sun-dried Salt 翡翠炒三鮮

2,090円

※写真は「天然海老、アオリイカ、帆立貝柱の天日塩炒め」のイメージです



ソフトシュリンプのガーリックスパイシー

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

1,100円

ご飯 330円 | 花巻(中華式蒸しパン) 2個 550円

Rice 白飯

Steamed Bun 饅頭

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。



ちんじゃおろーす

青椒肉絲

(牛肉とピーマンの細切り炒め)

Shredded Beef Saute w/Green Pepper 青椒炒牛絲

1,870円

※写真は「青椒肉絲」のイメージです

牛肉の黒胡椒炒め

Sliced Beef Saute w/Black Pepper 黒椒牛柳片

1,870円

ほいこーろー

回鍋肉

(豚とキャベツの味噌炒め)

Fried Szechwan Style Pork w/Cabbage 醬回鍋肉片

1,760円

広東風酢豚

Sweet & Sour Pork, Cantonese Styler 香古老汁肉

1,760円

豚肉と根菜の黒酢酢豚

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

1,760円

鶏肉とカシューナッツの炒め

Chicken w/Cashewnuts Saute 腰果炒鶏丁

1,650円

**鶏もも肉のカリカリ揚げ
香味ソース**

Crispy Fried Chicken / Spiced Sauce 脆皮炸油鶏

1,650円

※写真は「鶏もも肉のカリカリ揚げ香味ソース」のイメージです



赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。

八宝菜(五目炒め)

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

1,870円

いろいろ野菜のXO醤炒め

Vegetable Saute w/ XO Sauce 秘醬炒雜蔬

1,650円

青菜炒め

Assorted Seasonal Vegetable Saute 清炒蔬菜

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

トマトと玉子の炒め

Fried Eggs w/Tomatos 蕃茄滑炒蛋

1,540円



※「八宝菜(五目炒め)」のイメージです

麻婆茄子

(挽き肉と茄子の辛子炒め)

Braised Eggplant w/Hot Spice & Meat 魚香茄子

1,760円

麻婆豆腐

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

1,540円

四種ペッパー入り

麻婆豆腐

Bean Curd w/Minced Pork & Chinese Very Hot Sauce

辣椒麻婆豆腐

1,540円

たらば蟹と豆腐の煮込み

Braised Bean Curd w/King Crab Meat 蟹肉豆腐

1,870円



※「四種ペッパー入り麻婆豆腐」のイメージです

ご飯 330円

Rice 白飯

花巻(中華式蒸しパン) 2個 550円

Steamed Bun 饅頭

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。

南国酒家 シュウマイ

Steamed Pastry w/Meat "Shumai" 五花肉焼売

2個 660円

ふかひれ入り蒸し餃子

Shark's Fin Dumpling 鮮蝦魚翅餃

2個 660円

海老蒸し餃子

Steamed Dumpling w/Shrimp 苟尖蒸蝦餃

2個 660円

薄皮小籠包

Steamed Pastry "Shorompo" 薄皮小籠包

2個 660円

春巻き

Spring Rolls 什錦炸春捲

2本 682円



あんにと豆腐

Iced Almond Bean Curd 凍杏仁豆腐

550円

マンゴープリン

Original Mango Pudding 芒果凍布甸

660円

大粒タピオカ入り ココナッツミルク

Tapioca Pudding 椰汁西米露

660円

バニラアイス

Ice Cream 鮮奶冰淇淋

550円

ゴマ団子

Deep Fried Sweet Sesame Dumpling 脆皮芝麻球

2個 660円

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。

紹興酒 Shaoxing wine



かめ とうはい
 塔牌 紹興酒 5年もの甕出し紹興酒 塔牌
 Chiafanchiew [Aged 5 Years]

甕で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

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



「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。

「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

べにこはく
 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。



はなほり
 花彫 陳5年

"HUA DIAO" / Served Warmed
 [Aged 5 Years]

ボトル (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。

紹興大越貴酒 陳15年

Shaoxing Daiestu Wine [Aged 15 Years]

ボトル (500ml) 6,600円

中国江南の良質なもち米に鑿湖の水を用い、手造りにこだわって醸造した逸品であり、厳格なルールの下で製造した「貴(とうと)い酒」。それが紹興貴酒の名の由縁です。



グラス(こぼれ紹興酒)のイメージです

古越龍山
 エクストラスムーズ
 EXTRA SMOOTH

国内外で数々の受賞歴を誇り、中国を代表する「古越龍山」でつくられた今までにないスッキリとした味わいと、スムーズで軽やかな口当たりの紹興酒です。

ボトル (600ml) 2,618円

グラス (こぼれ紹興酒) 682円



赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。



※写真はイメージです



氷点下のビール Draft Beer EXTRA COLD

**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 770円 小 660円

ビール Beer

**アサヒ
プレミアム生ビール 熟撰**

Premium Draft Beer "ASAHI JUKUSEN"

中瓶 913円

**青島ビール
"TSINGTAO"**

小瓶 847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"

小瓶 715円

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。



※写真はイメージです

氷点下のハイボール

Freezing Highball

**ブラックニッカ
フリージングハイボール**

BLACK FREEZING HIGHBALL

682円



ウイスキー・ハイボール Wisky

ハイボール
(スーパーニッカ使用)
HIGHBALL (SUPER NIKKA)

935円

スーパーニッカ

SUPER NIKKA

ストレート・ロック 880円

焼酎 Japanese Sprints

[麦焼酎] 一番札

"ICHIBANFUUDA"

ストレート・ロック・水割り・お湯割り 671円

[芋焼酎] 金黒

"KINKURO"

[鹿児島県/さつま司酒造株式会社]

ストレート・ロック・水割り・お湯割り 693円

サワー with Japanese Sprints Shochu

レモンサワー 671円
with Lemon soda

ウーロンハイ 671円
with Oolong Tea

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等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。

スパークリングワイン Sparkling Wine

ガンチア・ブリュット・スパマンテ

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

ゾニン・ヴェンティテッレ・キャンティ

Zonin Ventiterre Chianti [D.O.C.G.] [イタリア/トスカーナ]

新鮮なチェリーなどの果実味と心地よい酸味、タンニンのバランスが良いワインです。

グラス 792円 ボトル 3,960円

シャトー・ラランド

Ch.LALANDE [フランス/ボルドー]

輝きのあるガーネット色で、新鮮なベリーやミント、スパイスの香り。程よい果実味と酸味がバランスよく溶け合い、後味にきめ細かなタンニンが上品に残ります。

グラス 792円 ボトル 4,730円

白ワイン White Wine

ゾニン・ヴェンティテッレ・ソアヴェ

Zonin Ventiterre Soave [D.O.C.] [イタリア/ヴェネト]

青リンゴやシトラスにハーブの風味が感じられる、すっきりした味わいの辛口白ワインです。

グラス 792円 ボトル 3,960円

カサ・ベナサル
ゲヴェルツトラミネール
モスカテル

Casa Benasal Gewurztraminer Moscatel

[スペイン/バレンシア]

オレンジやグレープフルーツ、ベルガモットのような華やかな香りや桃やアーモンドを想わせるふくよかなニュアンスもある酸味と厚みの絶妙なワインです。

グラス 792円 ボトル 4,730円

日本酒 Sake

[冷酒]

嘉泉 純米生貯蔵酒

"KASEN"

[日本酒度+2]

[東京都/田村酒造場]

ボトル (300ml) 1,584円

[熱燗]

朝日山 百寿盃

"ASAHIYAMA"

[日本酒度+5]

[新潟県/朝日酒造株式会社]

ボトル (300ml) 1,584円

果実酒 Fruit liquor

濃厚梅酒

Plum Liqueur

ロック 616円

ソーダ割り 671円

杏露酒

Apricot Liqueur

ロック 616円

ソーダ割り 671円

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等が変更になる場合がございます。

※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。

中国茶 Chinese Tea

とうちょううーろんちゃ
凍頂烏龍茶
 Oolong Tea "TOUCHOU" (Hot)
 カップ 550円

せんとうじゃすみんちゃ
仙桃茉莉花茶
 Jasmine Tea "SENTAO" (Hot)
 カップ 660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

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

ミネラルウォーター Mineral water

アクアパナ
 "ACQUA PANNA"
 ボトル (500ml) 715円

サンペレグリーノ (微発砲)
 "Sanpellegrino"
 ボトル (500ml) 715円

コーヒー Coffee

コーヒー
 Coffee
 550円

アイスコーヒー
 Iced Coffee
 550円

赤い印のお料理は、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。

価格はすべて税込です

※季節・天候等により食材・産地等が変更になる場合がございます。
 ※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。