

南国酒家 酒水譜



紹興酒 Shao Hsing Hua Tiao Chiew

(ストレート、オンザロック)
お好きな飲み方でどうぞ)

「紹興酒」・・・それは古代より中国悠久の歴史を瑠璃色の酒色にたたえ伝えてきた歴史のあるお酒です。

南国酒家では本場中国浙江省紹興市にてカメで5年以上熟成した紹興酒をご用意いたしました。もち米のほのかな甘み特徴で、すいすい飲める逸品です。常温またはロックをおすすめいたします。

5年ものカメ出し紹興酒『塔牌』

Shao Hsing Chiew

グラス(150ml) 600円(税抜)
660円(税込)

ハーフデキャンタ(300ml) 1,182円(税抜)
1,300円(税込)

フルデキャンタ(600ml) 2,227円(税抜)
2,450円(税込)



紹興花彫酒 陳5年『塔牌』

Shao Hsing Hua Tiao Chiew

ハーフボトル (300ml) 1,091円(税抜)
1,200円(税込)

ボトル (600ml) 2,000円(税抜)
2,200円(税込)



陳年紹興酒 『友盛』 珍蔵壺入り

Chen Nian Hua Tiao Chiew

ハーフボトル (250ml) 1,600円(税抜)
1,760円(税込)

ボトル (500ml) 3,000円(税抜)
3,300円(税込)



『会稽山』紹興酒“女兒紅”(5年熟成)

Nu Er Hong Aging 5 years old

ボトル (500ml) 3,500円(税抜)
3,850円(税込)



『塔牌』紹興酒“紅琥珀”(無濾過陳5年)

Hong Hu Po

ボトル (600ml) 3,818円(税抜)
4,200円(税込)



焼酎 Shochu

(ストレート、ロックでどうぞ)

「焼酎と中国料理はよく合うはずです。」造り手の皆様の一致したご意見です。私どもから皆様へ、厳選した数々の焼酎をお贈りします。

〈麦〉 『二階堂』 NIKAIIDOU

〈大分県 二階堂酒醸〉

選び抜かれた麦と自然水を使用し、減圧蒸留機で製成された芳醇な香りとまろやかな舌触りの焼酎です。

グラス 500円(税抜)
550円(税込)

300ml 1,500円(税抜)
1,650円(税込)

〈芋〉 晴耕雨讀 SEIKOU UDOKU

〈鹿児島県産 佐多宗二商店〉

やわらかな味わいと飲みやすさが特徴。「薩摩の薩摩」を追求した一品。

グラス 600円(税抜)
660円(税込)

300ml 1,800円(税抜)
1,980円(税込)

吉兆宝山 KICCHOU HOUZAN

〈鹿児島県 西酒造〉

日本のロマネ・コンティを目指す若き作り手 西陽一郎さんが作り出した、いもの甘み、旨みが出出した焼酎。

グラス 600円(税抜)
660円(税込)

300ml 1,800円(税抜)
1,980円(税込)

カメ壺焼酎 明るい農村 AKARUI NOUSON

〈鹿児島県 さつま霧島酒造〉

知る人ぞ知る芋焼酎ファン人気の焼酎です。芋の甘みがとつても上品な一品。蔵が小さく、少量生産なため希少品。

グラス 600円(税抜)
660円(税込)

300ml 1,800円(税抜)
1,980円(税込)

〈黒糖〉 壱乃醸 朝日 ICHINOJOU ASAHI

〈鹿児島県 朝日酒造〉

朝日酒造の次代を担う喜禰広之氏が精魂込めて醸した黒糖焼酎。「料理とともに食前酒として楽しむこと」がコンセプトです。

グラス 600円(税抜)
660円(税込)

300ml 1,800円(税抜)
1,980円(税込)

〈紫蘇〉 鍛高譚 TANTAKATAN

〈北海道 合同酒精〉

厳選した香り高い紫蘇と、大雪山系の清冽な水で仕込んだ爽やかな風味。紫蘇の優しい香りが人気の焼酎です。

グラス 409円(税抜)
450円(税込)

ボトル (700ml) 2,818円(税抜)
3,100円(税込)

赤字のメニューは特におすすめのメニューです。

※写真はイメージです。

中国酒・果実酒 Liqueur

杏露酒ロック (あんずのお酒) Apricot	500円(税抜) 550円(税込)	さんざし 山楂酒ロック Hawthorn	500円(税抜) 550円(税込)
杏露酒ソーダ (あんずのお酒) Apricot	545円(税抜) 600円(税込)	さんざし 山楂酒ソーダ Hawthorn	545円(税抜) 600円(税込)
梅酒ロック Plum	500円(税抜) 550円(税込)	林檎酒ロック Apple	500円(税抜) 550円(税込)
梅酒ソーダ Plum	545円(税抜) 600円(税込)	林檎酒ソーダ Apple	545円(税抜) 600円(税込)
荔枝酒ロック Lychee	500円(税抜) 550円(税込)	檸檬酒ロック Lemon	500円(税抜) 550円(税込)
荔枝酒ソーダ Lychee	545円(税抜) 600円(税込)	檸檬酒ソーダ Lemon	545円(税抜) 600円(税込)
		桂花陳酒ロック Fragrant Olive	500円(税抜) 550円(税込)
		桂花陳酒ソーダ Fragrant Olive	545円(税抜) 600円(税込)

酎ハイ&サワー Chu-Hai & Sour

ウーロンハイ w/Oolong Tea	500円(税抜) 550円(税込)	緑茶ハイ w/Green Tea	500円(税抜) 550円(税込)
カルピスハイ w/Calpis	500円(税抜) 550円(税込)	グレープフルーツハイ w/Grapefruit	500円(税抜) 550円(税込)
レモンサワー w/Lemon	500円(税抜) 550円(税込)	マンゴーサワー w/Mango	500円(税抜) 550円(税込)
パッションフルーツサワー w/Passion fruits	500円(税抜) 550円(税込)		

日本酒 SAKE

獺祭 純米吟醸 50 [冷酒]
DASSAI

ボトル (300ml) 1,500円(税抜)
1,650円(税込)

酒米の王者「山田錦」を使用し、大吟醸の規格である精米50%も磨いた贅沢なお酒です。
フルーティーな吟醸香と、のみ口の良さが特徴です。

ワイン Wine

南国酒家のソムリエがテイस्टイングし、当店の料理に合う厳選したワインを各種ご用意いたしました。

バルディビエソ・ブリュットハーフボトル Valdivieso Brut	1,600円(税抜) 1,760円(税込)	ディービーシラズ・ カベルネソーヴィニオン DB Shiraz Cabernet Sauvignon	グラス 600円(税抜) 660円(税込) ボトル 2,400円(税抜) 2,640円(税込)
ディービーセミヨン・シャルドネ DB Semillon Chardonnay	グラス 600円(税抜) 660円(税込) ボトル 2,400円(税抜) 2,640円(税込)	パヌール・カベルネソーヴィニオン リザーブオーク・エイジ Panul Cabernet Sauvignon Reserve Oak Aged	3,200円(税抜) 3,520円(税込)
テヌータサンアントニオソアーヴェ Tenuta Sant' Antonio Soave	3,300円(税抜) 3,630円(税込)	ピッコデルソーレアリアニコ Picco Del Sole Aglianico	3,400円(税抜) 3,740円(税込)
ピッコデルソーレファランギーナ Picco del Sole Falanghina	3,400円(税抜) 3,740円(税込)	ピノノワールグランレゼルバ Pinot Noir Gran Reserva	5,000円(税抜) 5,500円(税込)
メゾン・オリヴィエ・トリコンシャブリ Maison Olivier Tricon Chablis	5,000円(税抜) 5,500円(税込)		

赤文字のメニューは特におすすめメニューです。

ビール・ビールテイスト飲料 Beer & Beertaste Beverage

キリン一番搾り〈生〉 KIRIN ICHIBAN SHIBORI	700円(税抜) 770円(税込)	キリンラガービール KIRIN Lager Beer	(中ビン) 745円(税抜) 820円(税込)
キリン一番搾り〈生〉 KIRIN ICHIBAN SHIBORI	(小) 500円(税抜) 550円(税込)	チンタオ 青島ビール TINGTAO	(ビン) 636円(税抜) 700円(税込)
キリン一番搾りスタウト黒生〈生〉 KIRIN STOUT	770円(税抜) 770円(税込)	零ICHIゼロイチ ZERO ICHI	(ビン) 500円(税抜) 550円(税込)
キリン一番搾りスタウト黒生〈生〉 KIRIN STOUT	(小) 550円(税抜) 550円(税込)	オンザクラウド On The Cloud	682円(税抜) 750円(税込)
ハーフ&ハーフ〈生〉 Half & Half	770円(税抜) 770円(税込)	ジャズベリー Jazz Berry	682円(税抜) 750円(税込)

南国酒家 オリジナルカクテル Original Cocktail

南国酒家は女性を中心により美味しく中国料理を楽しんでいただくため、飲みやすいカクテルをご用意いたしました。

ライチー・ライチー 〈やや甘口〉 Lychee Lychee ライチリキュールとグレープフルーツジュースをトニックウォーターで割りました。	591円(税抜) 650円(税込)
Sweet ライチ 〈甘口〉 Sweet Lychee ライチリキュールに搾りたてグレープフルーツジュースで割りステアしました。	591円(税抜) 650円(税込)
アップルシャワー 〈すっきり味〉 Apple Shower リンゴ酒とグレープフルーツジュースでサワー風に。	591円(税抜) 650円(税込)
桂花バック 〈甘口〉 Fragrant Olive Back 桂花陳酒をベースにジンジャーエールをステアしました。	591円(税抜) 650円(税込)
バレンシアチャイナ 〈甘口〉 Valencia Chaina カシスリキュールに搾りたてオレンジジュースでステアしました。	591円(税抜) 650円(税込)
レモンパンチ 〈爽やかな味〉 Lemon Punch レモン酒にマンゴージュース、ソーダで割った爽やかなカクテル。	591円(税抜) 650円(税込)
カシスウーロン 南国酒家風 〈やや甘口〉 Cassis Oolong Tea カシスリキュールをウーロン茶で割って女性向きにやや甘口にアレンジしました。	591円(税抜) 650円(税込)

ノンアルコールカクテル Non Alcohol Cocktail

南国酒家では、お車でお越しの方やお酒は飲めないが気分は味わいたいという方のためにオリジナルノンアルコールカクテルをご用意致しました。

ノンアルコール・ライチカクテル Non Alcohol Lychee Cocktail ノンアルコールライチリキュールとグレープフルーツをトニックウォーターで割りました。	527円(税抜) 580円(税込)
ノンアルコール・スカッシュタイム Squash Time スッキリとしたい方におすすめ。レモンスカッシュをベースに作り上げました。	527円(税抜) 580円(税込)
ノンアルコール・ホワイトライチ White Lychee 当店のスタッフが考案したオリジナルドリンクです。	527円(税抜) 580円(税込)
ノンアルコール・トロピカルクーラー Tropical Cooler 南国酒家のNANGOKUをイメージして、かんきつ系ジュースをミックスして作り上げた自信作。	527円(税抜) 580円(税込)

赤文字のメニューは特におすすめのメニューです。

中国茶 Chinese Tea

オリジナル3点式中国茶カップでお出しします。

毛蟹王 [けがにおう]

KEGANIOU

緑のウーロン茶です。まろやかな味と香りは自信作です。

318円(税抜)
350円(税込)

凍頂烏龍茶 [とうちょううーろんちゃ]

Dongding Wulong

繊細さを求めるならこのお茶です。爽やかな味わいと、のどごしの甘さが特徴です。

364円(税抜)
400円(税込)

仙桃茉莉花茶 [せんたおじやすみんちゃ]

Jasmine Tea

丁寧で作られているこのジャスミン茶の美しい香りをお楽しみください。

364円(税抜)
400円(税込)

お茶の入れ方



① 約1分半ふたをし、茶葉を蒸らします。



② 茶こしを茶器から外します。



③ ふたに茶こしのせてお召し上がり下さい。

ソフトドリンク Soft Drink

コココーラ

Coca Cola

364円(税抜)
400円(税込)

オレンジジュース

Orange Juice

409円(税抜)
450円(税込)

ジンジャーエール

Ginger Ale

364円(税抜)
400円(税込)

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

409円(税抜)
450円(税込)

レモンスカッシュ

Lemon Squash

409円(税抜)
450円(税込)

アップルジュース

Apple Juice

409円(税抜)
450円(税込)

カルピス

Calpis

364円(税抜)
400円(税込)

スパークリングマンゴー

Sparkling Mango

500円(税抜)
550円(税込)

アイスウーロン茶

Iced Oolong Tea

364円(税抜)
400円(税込)

スパークリングパッション

Sparkling Passion

500円(税抜)
550円(税込)

デキャンタ(1000ml) 1,091円(税抜)
1,200円(税込)

スパークリングライチー

Sparkling Lychee

500円(税抜)
550円(税込)

ミネラルウォーター

Mineral Water

545円(税抜)
600円(税込)

さんめいたん
酸梅湯 中国の梅ジュース
Chinese Plum

409円(税抜)
450円(税込)

サンペレグリーノ(炭酸入)

又は

アクアパンナ(炭酸なし)

アイスコーヒー

Iced Coffee

500円(税抜)
550円(税込)

コーヒー

Hot Coffee

455円(税抜)
500円(税込)

赤字のメニューは特におすすめのメニューです。

※写真はイメージです。

南国酒家

菜譜



前菜

【冷盤】

Appetizers



細切り鶏肉のごま辛子ソース
(バンバンジー)
香麻棒棒鶏
Steamed Chicken w/Sesame Sauce
1,227 円(税抜)
1,350 円(税込)



本日の
三種盛り合わせ前菜
三彩味拼盤
Assorted 3 kinds Appetizers
1,500 円(税抜)
1,650 円(税込)
※内容は日によって変わります



皮付き豚バラ肉の
カリカリ香味焼き
五香脆焼肉
Crisped Pork w/ the Skin
1,300 円(税抜)
1,430 円(税込)



くらげの冷菜
涼拌海蜇皮
Spiced Cold Jellyfish
1,509 円(税抜)
1,660 円(税込)



ハーブ豚のスライス
ガーリックソース
雲白沙律肉
Sliced Steamed Cold Pork
w/Garlic Sauce
1,200 円(税抜)
1,320 円(税込)

サラダ【沙律】 Salad

季節野菜のサラダ
旬菜沙律
Salad w/Seasonal Vegetables

(2名様用) 709 円(税抜)
780 円(税込)
(4名様用) 1,318 円(税抜)
1,450 円(税込)



ふかのひれ【魚翅】 Shark's Fin

南国酒家
かに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) 909 円(税抜)
1,000 円(税込)



ふか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) 3,700 円(税抜)
4,070 円(税込)



赤文字のメニューは特におすすめのメニューです。

※写真はイメージです。※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。

天然海老

【蝦】

Shrimps

天然海老と季節野菜の天日塩炒め

蔬菜炒蝦仁
Shrimp & Seasonal Vegetable Saute 1,509円(税抜)
1,660円(税込)



天然海老のチリソース煮

辣爆天蝦仁
Braised Shrimps w/Chili Sauce 1,509円(税抜)
1,660円(税込)

天然大海老のチリソース煮

辣爆鮮明蝦 Braised Prawns w/Chili Sauce 1,600円(税抜)
1,760円(税込)

天然大海老のサクサク衣揚げ マンゴーマヨネーズソース和え

奶醬汁蝦仁
Fried Prawns w/Mayonnaise Sauce 1,609円(税抜)
1,770円(税込)



海鮮三種(海老、いか、帆立)の炒め

翡翠炒三鮮
Shrimp, Squid & Scallops Saute 1,609円(税抜)
1,770円(税込)

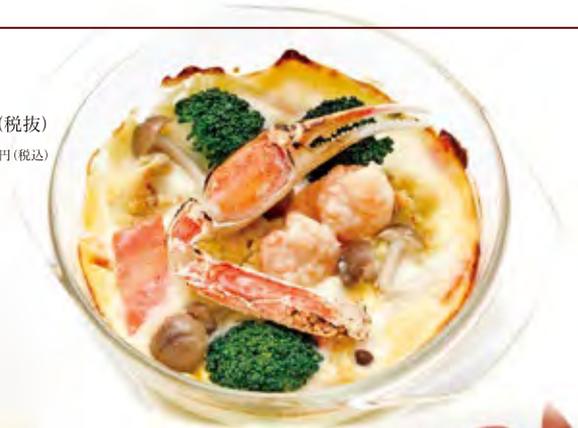
海鮮

【海鮮】

Seafood

海鮮のクリームグラタン

焗奶四宝菜
Cream Gratin w/Seafood 1,900円(税抜)
2,090円(税込)



帆立貝とおこげ 自家製XO醬ソース

鍋粳鮮貝
Scallops & Deep-fried Rice
w/XO Sauce 1,600円(税抜)
1,760円(税込)

あわびのオイスターソース煮 青菜添え

蠔油炆鮑甫
Braised Abalone w/Oyster Sauce 3,100円(税抜)
3,410円(税込)



牛肉

Beef



国産牛の自家製XO醬炒め

XO炒牛肉
Beef Saute w/XO Sauce

1,600円(税抜)
1,760円(税込)



国産牛とピーマンの細切り炒め

青椒炒牛絲
Shredded Beef & Green Peppers Saute

1,600円(税抜)
1,760円(税込)



国産牛のオイスターソース炒め

蠔油炒牛肉
Beef Saute w/Oyster Sauce

1,600円(税抜)
1,760円(税込)

豚肉

Pork

ハーブ豚の広東風酢豚

香古老汁肉
Sweet & Sour Pork

1,518円(税抜)
1,670円(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

1,500円(税抜)
1,650円(税込)

ハーブ豚とキャベツの味噌炒め

醬回鍋肉片
Pork & Cabbage Saute w/MISO

1,500円(税抜)
1,650円(税込)



赤文字のメニューは特におすすめのメニューです。

※写真はイメージです。※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。

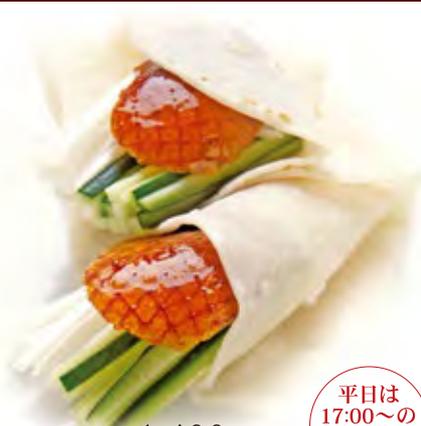
鶏肉・鴨肉

【鶏肉・鴨肉】

Chicken & Duck



もも肉の
カリカリ揚げ 香味ソース
脆皮炸油鶏
Crispy Fried Chicken w/Spicy Sauce 1,400円(税抜)
1,540円(税込)



北京ダック
北京烤鴨片
Roasted Duck, Peking Style (2包) 1,400円(税抜)
※ 2包以上は枚数単位でご注文いただけます 1,540円(税込)

平日は
17:00~の
ご提供と
なります



茜鶏と
カシューナッツの炒め
腰果炒鶏丁
Chicken & Cashewnuts Saute 1,400円(税抜)
1,540円(税込)



合鴨の薫製香り揚げ
香麻酥鴨皮
Fried Smoked-Duck 2,000円(税抜)
2,200円(税込)

野菜

【蔬菜】

Vegetables



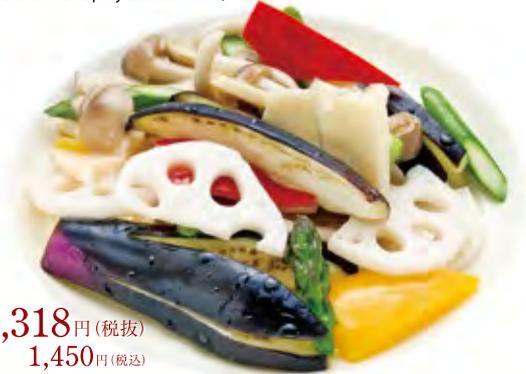
具たくさん野菜の
五目炒め(八宝菜)
炒錦八宝菜
Braised Vegetables & Seafood 1,409円(税抜)
1,550円(税込)



茄子とひき肉の
辛子炒め(マーボーナス)
魚香味茄子
Braised Eggplant & Beef w/Hot Spicy Sauce 1,300円(税抜)
1,430円(税込)



季節の青野菜の炒め
清炒晶青菜
Seasonal Green Vegetable Saute 1,300円(税抜)
1,430円(税込)
※野菜の内容は季節により変更いたします



彩り野菜の
天日塩炒め
清炒晶蔬菜
Vegetable Saute 1,318円(税抜)
1,450円(税込)

チンゲン菜のクリーム煮
奶油湯青菜 Green Vegetable in Cream Sauce 1,300円(税抜)
1,430円(税込)

赤文字のメニューは特におすすめメニューです。

※写真はイメージです。※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。

玉子【芙蓉】 Eggs

天然海老入りやわらか玉子焼き

滑蛋炒蝦仁
Shrimp Omelet

1,318円(税抜)
1,450円(税込)



豆腐

豆腐
Bean Curd

蟹と豆腐の煮込み

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

1,518円(税抜)
1,670円(税込)



マーボー豆腐 土鍋仕立て

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

1,400円(税抜)
1,540円(税込)

五目具だくさん
豆腐の醤油煮込み

什錦扒豆腐
Braised Bean Curd & Seasonal Vegetables
w/Soy Sauce

1,400円(税抜)
1,540円(税込)



スープ

湯
Soup

北海道産
コーンスープ

鶏茸粟米湯
Corn Soup (1名様用) 400円(税抜)
440円(税込)



スーラータン
蔬菜酢辣湯

Hot & Sour Soup
w/Seasonal Vegetables(1名様用) 500円(税抜)
550円(税込)



蟹と玉子の
スープ

蟹菜蛋花湯
Crab Meat & Eggs Soup(1名様用) 500円(税抜)
550円(税込)



サイドオーダー【小吃】 Side Order

お料理と一緒にどうぞ。

白ご飯(こしひかり) 白飯 Rice

(小) 160円(税抜) 176円(税込) (中) 200円(税抜) 220円(税込) (大) 300円(税抜) 330円(税込)

中華蒸しパン

割包 Steamed Buns (2個) 240円(税抜)

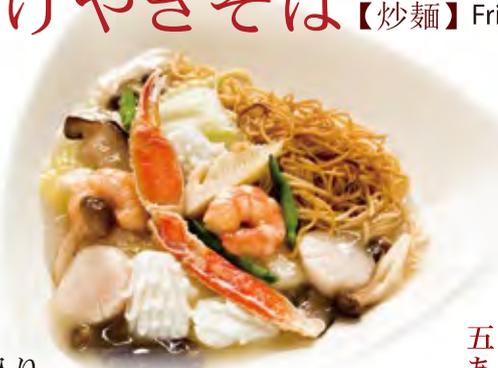
264円(税込)

ザーサイ

搾菜 Chinese Pickles 300円(税抜)

330円(税込)

あんかけやきそば【炒麺】 Fried Noodles



海の幸入り
あんかけやきそば(塩味)
特海鮮炒麺
w/Seafood
1,609円(税抜)
1,770円(税込)



五目具だくさん
あんかけやきそば
(醤油味)
鮮八珍炒麺
w/Meats, Seafood & Vegetables
1,318円(税抜)
1,450円(税込)

海の幸入りあんかけ
かたやきそば(塩味)
特海鮮炸麺 w/Seafood
1,700円(税抜)
1,870円(税込)

五目具だくさん
あんかけかたやきそば(醤油味)
鮮八珍炸麺 w/Meats, Seafood & Vegetables
1,409円(税抜)
1,550円(税込)

つゆそば【湯麺】



五目具だくさん
あんかけつゆそば(醤油味)
鮮八珍湯麺
w/Meats, Seafood & Vegetables
1,318円(税抜)
1,450円(税込)



四川風辛味つゆそば
(タンタンメン)
辣担担湯麺
w/Szechwan Sauce
1,318円(税抜)
1,450円(税込)



チャーシュー入り
三種ネギつゆそば(醤油味)
明炉葱湯麺
w/Welsh Onion & Barbecued Pork
1,318円(税抜)
1,450円(税込)



ふかのひれ姿入り
つゆそば(醤油味)
魚翅菜湯麺
w/Shark's Fin
2,000円(税抜)
2,200円(税込)



海の幸入り
あんかけつゆそば(塩味)
特海鮮湯麺
w/Seafood
1,609円(税抜)
1,770円(税込)

ご飯【飯】 Fried Rice



蟹とレタスのチャーハン
蟹肉生菜飯
Fried Rice w/King Crab Meat & Lettuce
1,609円(税抜)
1,770円(税込)



広東チャーハン
廣州精炒飯
Cantonese Style Fried Rice
1,318円(税抜)
1,450円(税込)

五目あんかけご飯
鮮八珍烩飯
Rice
w/Meats, Seafood
& Vegetables
1,318円(税抜)
1,450円(税込)

五目あんかけおこげ
鮮八珍鍋粿
Toasted Rice
w/Meats, Seafood
& Vegetables
1,500円(税抜)
1,650円(税込)

赤文字のメニューは特におすすめのメニューです。

※写真はイメージです。※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。

NEW

**特別製法で作られた
「薄皮」を使用した
肉汁溢れる薄皮小籠包**

薄皮小籠包 (プレーン)
小籠湯飽仔
Steamed Dumplings w/Meat "Shaoronpao"
2個 **600**円 (税抜) 660円 (税込)



南国酒家 シュウマイ
五花肉焼売 Steamed Pastry w/Meat "Shumai"
2個 **400**円 (税抜) 440円 (税込)



海老蒸しギョウザ
筍尖蒸蝦餃 Steamed Dumplings w/Shrimp
2個 **400**円 (税抜) 440円 (税込)



五目入り春巻き
什錦炸春捲 Spring Rolls
2本 **600**円 (税抜) 660円 (税込)



※写真は海老、竹の子入り肉まんじゅうのイメージです
海老、竹の子入り肉まんじゅう
筍尖蝦肉飽 Steamed Bun w/Shrimp & Bamboo Shoot
1個 **350**円 (税抜) 385円 (税込)



水餃子
香油水餃子 Boiled Dumplings w/Shrimp
6個 **900**円 (税抜) 990円 (税込)



鉄板ギョウザ
鉄板焼棒餃子 Grilled Chinese-style Dumplings on an Iron Plate
3本 **900**円 (税抜) 990円 (税込)

チャーシュー入り肉まんじゅう
蠔油叉焼飽 Steamed Bun w/Roasted Pork
1個 **350**円 (税抜) 385円 (税込)

桃まんじゅう(あんまん)
小豆桃飽子 Steamed Bun w/Sweet Bean Jam
1個 **400**円 (税抜) 440円 (税込)

手土産におすすめ

冷蔵商品も販売しております

南国酒家 シュウマイ 10個 **1,296**円 (税込)

海老・竹の子入り肉まん 1個 **302**円 (税込)

チャーシュー入り肉まん 1個 **302**円 (税込)

こちらの商品は軽減税率(8%)適用商品です。表示価格は税込み価格です。



デザート【甜品】
Desserts

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

500円(税抜)
550円(税込)



胡麻団子

芝麻圓球
Sesame Dumplings w/ Bean Jum

(2個) 500円(税抜)
550円(税込)



自家製マンゴープリン

芒果凍布甸
Mango Pudding

500円(税抜)
550円(税込)



なめらかあんにんどうふ

滑杏仁豆腐
Apricot Seed Jelly

500円(税抜)
550円(税込)

季節のアイスクリーム

季節冰淇淋
Seasonal Ice Cream

473円(税抜)
520円(税込)

※内容については係の者にお尋ねください



季節のシャーベット

季節鮮雪
Seasonal Sorbet

473円(税抜)
520円(税込)

※内容については係の者にお尋ねください



バニラアイスクリーム

鮮奶冰淇淋
Vanilla Ice Cream

382円(税抜)
420円(税込)