

# 前菜

冷盤 Appetizers (2名様用)

## 料理長おまかせ盛り合わせ前菜

錦綉彩拼盤 Cold Meat Combination

3,800円(税・サ込) 3,141円(本体価格)

## 三種前菜盛り合わせ (くらげ・蒸し鶏・チャーシュー)

爽三切拼盤 Cold Meat Combination

3,400円(税・サ込) 2,810円(本体価格)

## あわびの冷菜

滷金鮑魚片 Chilled Abalone

5,000円(税・サ込) 4,133円(本体価格)

## くらげの冷菜

涼拌海蜇皮 Spices Jelly-fish

3,200円(税・サ込) 2,645円(本体価格)

## 豚肉のスライス ガーリックソース

雲白蒜肉片 Sliced Steamed Cold Pork w/Garlic Sauce

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## 蒸し鶏 ネギ・ショウガソース

薑葱油白鶏 Steamed Chicken (Cold)

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## 鶏のごま辛子ソース (バンバンジー)

香麻棒棒鶏 Shredded Chicken w/Sesame Sauce

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## ハーブ豚のチャーシュー

五香脆焼肉 Sliced Barbecued Pork (cold)

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## ピータンと酢漬けショウガ添え

酸菜彩皮蛋 Preserved Duck Eggs

1,700円(税・サ込) 1,405円(本体価格)

## 白菜ときゅうりの辛子甘酢漬け

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

1,700円(税・サ込) 1,405円(本体価格)

■ 赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。  
※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。

# ふかのひれ

魚翅 Shark's Fins

南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ  
蟹黄烩魚翅 Nangoku Syuka Shark's Fin w/Crab Eggs

4,600円(税・サ込) 3,802円(本体価格)

ふかひれ姿の醤油煮込み  
紅焼大扒翅 Braised Shark's Fin Whole in Brown gravy

6,500円(税・サ込) 5,372円(本体価格)  
(大) 重量によりお値段が変わります

たらば蟹肉入りふかのひれ  
蟹肉烩魚翅 Shark's Fin w/Crab Meat

4,500円(税・サ込) 3,720円(本体価格)

ふかひれの醤油煮込み  
紅焼烩魚翅 Braised Shark's Fin in Brown gravy

4,500円(税・サ込) 3,720円(本体価格)

# つばめの巣

燕窩 Swallow's Nest Soup

つばめの巣のすましスープ  
清湯雪燕窩 Swallow's Nest Consomme

4,600円(税・サ込) 3,802円(本体価格)

たらば蟹入りつばめの巣のスープ  
滑蟹肉燕窩 Swallow's Nest w/Crab Meat

5,200円(税・サ込) 4,298円(本体価格)

# なまこ

海參 Sea Cucumber

なまこの醤油煮込み  
海鮮焼海參 Braised Sea Cucumber, Shrimps & Shellfish w/ Gravy

4,500円(税・サ込) 3,720円(本体価格)

なまこの四川風煮込み  
酸辣焼海參 Braised Sea Cucumber w/Hot & Sour

4,500円(税・サ込) 3,720円(本体価格)

# 伊勢海老

龍蝦 Japanese Spiny Lobster

## 伊勢海老料理

時好味龍蝦 Lobster cuisine

12,000円(税・サ込) 9,918円(本体価格)

A. B. C. Dより1つ調理法をお選び下さい。

A. チリソース煮 乾焼龍蝦球 Chili Sauce

B. XO醬炒め 秘醬香龍蝦 XO sauce Saute

C. 豆豉(黒豆味噌)蒸し 豆豉蒸龍蝦 Steamed/black beans

D. ネギ・シヨウガ炒め 薑葱龍蝦球 Stoneleek & ginger

# 大海老

大蝦 Prawns

## 大海老とカシューナッツの辛子炒め

官保炒明蝦 Spiced Prawns Saute

3,400円(税・サ込) 2,810円(本体価格)

## 大海老のXO醬炒め

秘醬炒明蝦 Prawns w/XO Sauce

3,400円(税・サ込) 2,810円(本体価格)

## 大海老の豆豉炒め

豆豉汁明蝦 Prawns w/Black Beans Saute

3,400円(税・サ込) 2,810円(本体価格)

## 大海老のネギ・シヨウガ炒め

薑葱炒明蝦 Prawns & Chinese Vegetable Saute

3,400円(税・サ込) 2,810円(本体価格)

## 大海老のマヨネーズソース

奶油湯明蝦 Braised Prawns w/Mayonaise Sauce

3,400円(税・サ込) 2,810円(本体価格)

## 大海老のチリソース煮

辣爆鮮明蝦 Braised Prawns w/Chili Sauce

3,400円(税・サ込) 2,810円(本体価格)

■ 赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。  
※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。

# 海老

蝦 Shrimps

## 海老とカシューナッツの辛子炒め

宮保炒蝦仁 Spiced Shrimps Saute

2,950円(税・サ込) 2,439円(本体価格)

## 海老と野菜のXO醬炒め

秘醬炒蝦仁 Shrimps w/XO Sauce

3,000円(税・サ込) 2,480円(本体価格)

## 海老とアスパラガスの天日塩炒め

露箏炒蝦仁 Shrimps & Asparagus Saute

2,950円(税・サ込) 2,439円(本体価格)

## 海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Shrimps w/Chili Sauce

2,950円(税・サ込) 2,439円(本体価格)

## 海老のてんぷら甘酢添え

酥炸鮮蝦仁 Supreme of Shrimp Saute

2,950円(税・サ込) 2,439円(本体価格)

## 海老と野菜の豆豉炒め

豆豉炒蝦仁 Shrimps w/Black Beans Saute

2,950円(税・サ込) 2,439円(本体価格)

# 蟹

蟹 Crab

## たらば蟹とブロッコリーの塩炒め

炒芥蘭蟹肉 King Crab & Broccoli Saute

3,900円(税・サ込) 3,224円(本体価格)

## ずわい蟹のかに爪揚げ 甘酢添え

酥炸甜蟹爪 Stuffed Crab Claws Sweet & Sour

1本 1,300円(税・サ込) 1,075円(本体価格)

※2本からご注文を承ります。

# アオリイカ

魷魚 Squid

## アオリイカといろいろ野菜のXO醤炒め

XO炒魷魚 Squid & Vegetable w/XO Sauce

2,400円(税・サ込) 1,984円(本体価格)

## アオリイカといろいろ野菜の天日塩炒め

時菜炒魷魚 Squid & Vegetable Saute w/Stone-leek & Ginger

2,300円(税・サ込) 1,901円(本体価格)

## アオリイカとカシューナッツの辛み炒め

宮保香魷魚 Squid & Cashwnuts Spiced Saute

2,300円(税・サ込) 1,901円(本体価格)

## アオリイカといろいろ野菜のトウチ炒め

豆鼓炒魷魚 Squid & Seasonal Vegetable Saute w/Black Beans

2,300円(税・サ込) 1,901円(本体価格)

# 魚

鯧魚 Japanese Sea Bream

## 真鯛のXO醤炒め

XO炒鯧魚 w/XO Sauce Saute

2,700円(税・サ込) 2,232円(本体価格)

## 真鯛のネギ・ショウガ蒸し

薑葱蒸鯧魚 Steamed w/Stone-leek & Ginger

2,800円(税・サ込) 2,315円(本体価格)

## 真鯛とカシューナッツの辛み炒め

宮保炒鯧魚 Spiced Sea-Bream Saute

2,600円(税・サ込) 2,149円(本体価格)

# あわび

鮑魚 Abalone

## あわびといろいろ野菜の炒め

雑蔬炒鮑魚 Sliced Abalone & Vegetables Saute

5,000円(税・サ込) 4,133円(本体価格)

## あわびの醤油煮込み 青菜添え

紅焼烩鮑魚 Braised Abalone w/Gravy

5,000円(税・サ込) 4,133円(本体価格)

## あわびのオイスターソース煮

蠔油炆鮑甫 Braised Abalone w/Oyster Sauce

5,000円(税・サ込) 4,133円(本体価格)

## あわびと竹の子のあっさり薄切り煮込み

筍衣焼鮑魚 Braised Abalone w/Bamboo Shoots

5,000円(税・サ込) 4,133円(本体価格)

## あわびのクリーム煮

奶油湯鮑魚 Abalone in Cream Sauce

5,000円(税・サ込) 4,133円(本体価格)

# 帆立

扇貝 Scallops

## ほたて貝のソテー XO醬炒め

XO 炒扇貝 Scallops Saute XO Sauce

3,050円(税・サ込) 2,521円(本体価格)

## ほたて貝の豆豉炒め

豆豉炒扇貝 Scallops Saute w/Black Beans

2,950円(税・サ込) 2,439円(本体価格)

## ほたて貝といろいろ野菜の 天日塩炒め

碧綠炒扇貝 Scallops Vegetable Saute

2,950円(税・サ込) 2,439円(本体価格)

## ほたて貝とたらば蟹のクリーム煮

奶油双蟹貝 Scallops & King Crab w/Cream Sauce

3,200円(税・サ込) 2,645円(本体価格)

# 牛肉

牛肉 Beef

## 黒毛和牛とピーマンの細切り炒め

青椒炒牛絲 Shredded Beef w/Green Pepper

3,100円(税・サ込) 2,562円(本体価格)

## 黒毛和牛とニンニクの茎、黄ニラの薫り炒め

蒜苗炒牛絲 Beef & Garlic Shoots saute

3,100円(税・サ込) 2,562円(本体価格)

## 黒毛和牛のオイスターソース炒め

蠔油炒牛肉 Sliced Beef Saute w/Oyster Sauce

3,100円(税・サ込) 2,562円(本体価格)

## 黒毛和牛と野菜のXO醬炒め

雑蔬牛肉片 Sliced Beef Saute w/Vegetable

3,200円(税・サ込) 2,645円(本体価格)

## 黒毛和牛のブラックペッパー炒め

黒椒牛柳片 Sliced Beef Saute w/Black Pepper

3,100円(税・サ込) 2,562円(本体価格)

# 豚肉

猪肉 Pork

## ハーブ豚の広東風酢豚

2,550円(税・サ込) 2,108円(本体価格)

## ハーブ豚の黒酢酢豚

香醋炒肉條 Pork Saute, Black Vinegar Sauce

2,550円(税・サ込) 2,108円(本体価格)

## ハーブ豚とキャベツの味噌炒め

醬回鍋肉片 Fried Szechuen Style Pork w/Cabbage

2,550円(税・サ込) 2,108円(本体価格)

# 家鴨

鴨 Duck

## 北京ダック

北京烤鴨片 Roast Duck, Peking Style (2+ sheets)

1包 1,150円(税・サ込) 951円(本体価格)  
※2包よりご注文を承ります。

# 鶏肉

鶏 Chicken

## 国産鶏とカシューナッツの炒め

2,450円(税・サ込) 2,025円(本体価格)

## 国産鶏の唐揚げ（骨なし）

碎炸軟鶏球 Spiced Chicken Fried

2,450円(税・サ込) 2,025円(本体価格)

## 国産鶏もも肉のカリカリ揚げ 香味ソースかけ

脆皮炸油鶏 Crispy Chicken Fried / Spiced Sauce

2,450円(税・サ込) 2,025円(本体価格)



# 野菜

蔬菜 Vegetable

## 五目炒め (八宝菜)

炒錦八宝菜 Assorted Vegetables Saute

2,450円(税・サ込) 2,025円(本体価格)

## 野菜と青菜のあっさり天日塩炒め

(ネギ・ショウガ、ガーリック炒めもご用意いたします)

清炒晶蔬菜 Vegetable Saute

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## いろいろ野菜のXO醤 オリーブオイル炒め

秘醬炒雜蔬 Vegetables Saute w/Olive Oil

2,400円(税・サ込) 1,984円(本体価格)

## たらば蟹と白菜のクリーム煮

蟹奶油白菜 Braised King Crab & Chinese Cabbage w/Cream

2,300円(税・サ込) 1,901円(本体価格)

## 干し貝柱と白菜の煮込み

干貝扒津白 Chinese Vegetable & Scallop

2,300円(税・サ込) 1,901円(本体価格)

## 長ナスとひき肉の辛味炒め (麻婆茄子)

魚香扒茄子 Braised Eggplant w/Hot Spice & Meat

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

# 玉子

芙蓉 Eggs

## たらば蟹の玉子焼き

芙蓉蟹肉蛋 Fried Eggs w/King Crab Meat

2,450円(税・サ込) 2,025円(本体価格)

## 海老のやわらか玉子焼き

滑蛋炒蝦仁 Fried Eggs w/Shrimps

2,700円(税・サ込) 2,232円(本体価格)

## 玉子とトマトの炒め

蕃茄滑炒蛋 Fried Eggs w/Tomatos

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

■ 赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。  
※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。

# 豆腐

豆腐 Bean Curd

## 麻婆豆腐 土鍋仕立て

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

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## 山椒4種ペッパー入り辛麻婆豆腐

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

2,300円(税・サ込) 1,901円(本体価格)

## たらば蟹入りの豆腐うす塩煮込み

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

2,450円(税・サ込) 2,025円(本体価格)

## 五目具だくさんの豆腐醤油煮込み

什錦扒豆腐 Braised Bean Curd w/Mixed Vegetable

2,450円(税・サ込) 2,025円(本体価格)

# スープ

湯 Soup

## コーンスープ

鶏茸粟米湯 Sweet Creamy Corn

1,900円(税・サ込) 1,571円(本体価格)

## いろいろ野菜のスープ

時蔬鮮花湯 Seasonal Vegetables

1,850円(税・サ込) 1,529円(本体価格)

## たらば蟹と玉子のスープ

蟹菜蛋花湯 King Crab & Eggs

1,900円(税・サ込) 1,571円(本体価格)

## 豆腐とザーサイのスープ

榨菜豆腐湯 Bean Curd & Chinese Pickles

1,850円(税・サ込) 1,529円(本体価格)

すーらんたん

## 酸辣湯 (ピリ辛サワースープ)

山珍酸辣湯 Hot & Sour

1,850円(税・サ込) 1,529円(本体価格)

■ 赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。  
※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。

# 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 Fried Noodles w/Assorted Seafood & Vegetable

2,300円 (税・サ込) 1,901円 (本体価格)

## 五目あんかけやきそば (醤油味)

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

2,200円 (税・サ込) 1,819円 (本体価格)

## 干し海老入り焼きビーフン

家常炒米粉 Fried Rice-Noodles w/Dried Shrimps

1,950円 (税・サ込) 1,612円 (本体価格)

# つゆそば

湯麺 Noodles w/Soup

## ふかのひれつゆそば

魚翅烩湯麺 w/Shark's Fin

3,500円 (税・サ込) 2,893円 (本体価格)

## ふかひれ姿 醤油煮込みつゆそば

扒翅烩湯麺 w/Braised Shark's Fin Whole

6,800円 (税・サ込) 5,620円 (本体価格)

## 海の幸入りあんかけつゆそば (塩味)

海鮮宝湯麺 w/Assorted Seafood & Vegetable

2,300円 (税・サ込) 1,901円 (本体価格)

## 五目あんかけつゆそば (醤油味)

八珍上湯麺 w/Meats, Seafood & Vegetable

2,200円 (税・サ込) 1,819円 (本体価格)

## チャーシュー入りネギつゆそば

明炉葱油麺 w/Vegetable & Berbecued Pork

1,950円 (税・サ込) 1,612円 (本体価格)

## 坦々麺 (四川風辛味そば)

辣担担湯麺 w/Szechwan Sauce

1,950円 (税・サ込) 1,612円 (本体価格)

■ 赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。  
※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。

# ご飯

飯 Rice

## たらば蟹とレタスのチャーハン

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

2,800円(税・サ込) 2,315円(本体価格)

## 広東チャーハン

广东炒饭 Guangdong fried rice

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## 海の幸入りチャーハン

海鮮宝炒饭 Fried w/Assorted Seafood

2,350円(税・サ込) 1,943円(本体価格)

## ふかひれ醤油煮込みチャーハン

魚翅扒烩飯 Shark's Fin Bean Sauce

3,500円(税・サ込) 2,893円(本体価格)

## 天日干しカラスミチャーハン

烏魚精炒饭 Fried w/Dried Mullet

2,200円(税・サ込) 1,819円(本体価格)

## 五目おこげ(醤油味 又は 塩味)

鮮八珍鍋粬 Toasted-Ricee w/Meats, Seafood & Vegetable

2,550円(税・サ込) 2,108円(本体価格)

## 海の幸入りお粥

特海鮮白粥 Seafood Porridge

1,950円(税・サ込) 1,612円(本体価格)

# 広東点心

広東点心 Cantonese Style Pastry

2個よりご注文を承ります。

## 五目入り春巻き

什錦炸春捲 Spring Rolls(1 piece)

1本 430円(税・サ込) 356円(本体価格)

## シュウマイ

五花肉焼売 Steamed Pastry w/Pork "Shumai"(1 piece)

1個 380円(税・サ込) 315円(本体価格)

## 海の幸入り湯葉巻き揚げ

腐皮海鮮棒 Undiluted sake w/Seafood(1 piece)

1本 450円(税・サ込) 372円(本体価格)

## 海老蒸し餃子

荀尖蒸蝦餃 Steamed Dumpling w/Shrimp(1 piece)

1個 370円(税・サ込) 306円(本体価格)

## ふかひれ入り蒸し餃子

鮮蝦魚翅餃 Shark's Fin Dumpling(1 piece)

1個 380円(税・サ込) 315円(本体価格)

## 薄皮小籠包

小籠湯飽仔 Steamed Pastry Shorompoo(1 piece)

1個 400円(税・サ込) 331円(本体価格)

## 中国式パン

花捲 Chinese Bread (1piece)

1個 320円(税・サ込) 265円(本体価格)

■赤字のメニューは料理長おすすめメニューです。ぜひお召し上がりください。  
※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。

# デザート

甜品 Desserts

## 昔ながらのあんにんどうふ

凍杏仁豆腐 Iced Almond Bean Curd

730円(税・サ込) 604円(本体価格)

## クリームあんにんどうふ

滑杏仁豆腐 Iced Almond Creamy Bean Curd

730円(税・サ込) 604円(本体価格)

## タピオカ入りココナッツミルク

椰汁西米露 Tapioca Pudding

730円(税・サ込) 604円(本体価格)

## ゴマ団子

脆皮芝麻球 Deep Fried Sweet Sesame Dumpling(2 pcs)

2個 370円(税・サ込) 306円(本体価格)  
※2個よりご注文を承ります。

## マンゴープリン

芒果凍布甸 Mango Pudding

790円(税・サ込) 653円(本体価格)

## 本日のシャーベット

季節鮮雪 Seasonal Sherbet

730円(税・サ込) 604円(本体価格)

## アイスクリーム

季節冰淇淋 Seasonal Ice Cream

730円(税・サ込) 604円(本体価格)