

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

3,950円(税・サ込) 3,178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

3,500円(税・サ込) 2,816円(本体価格)

あわびの冷菜

滷金鮑魚片 Chilled Abalone

5,200円(税・サ込) 4,184円(本体価格)

くらげの冷菜

涼拌海蜇皮 Spices Jelly-fish

3,300円(税・サ込) 2,655円(本体価格)

蒸し鶏 ネギ・ショーガソース

薑葱油白鶏 Steamed Chicken (Cold)

2,300円(税・サ込) 1,851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

2,300円(税・サ込) 1,851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)

2,300円(税・サ込) 1,851円(本体価格)

ピータンと酢漬けショーガ添え

酸菜彩皮蛋 Preserved Duck Eggs

1,800円(税・サ込) 1,449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

1,800円(税・サ込) 1,449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

4,800円(税・サ込) 3,862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

8,000円(税・サ込) 6,437円(本体価格)

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

4,700円(税・サ込) 3,782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

4,700円(税・サ込) 3,782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

4,800円(税・サ込) 3,862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

5,400円(税・サ込) 4,345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

15,000円(税・サ込) 12,068円(本体価格)

より1つ調理法をお選び下さい

チリソース煮 **ネギ・シヨウガ蒸し**
乾焼龍蝦球 Chili Sauce 薑葱龍蝦球 Stoneleek & ginger

※2日前までにご予約ください(天候により入荷できない場合がございます)

大海老

大蝦 Prawns

大海老のXO醬炒め

秘醬炒明蝦 Prawns w/XO Sauce

3,600円(税・サ込) 2,897円(本体価格)

大海老の豆豉炒め

豆豉汁明蝦 Prawns w/Black Beans Saute

3,500円(税・サ込) 2,816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

3,500円(税・サ込) 2,816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

3,500円(税・サ込) 2,816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

3,500円(税・サ込) 2,816円(本体価格)

海老

蝦 Shrimps

海老とアスパラガスの天日塩炒め

露笋炒蝦仁 Shrimps & Asparagus Saute

3,100円(税・サ込) 2,494円(本体価格)

海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Shrimps w/Chili Sauce

3,100円(税・サ込) 2,494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

3,100円(税・サ込) 2,494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。

あわび

鮑魚 Abalone

あわびの醤油煮込み 青菜添え

紅焼烩鮑魚 Braised Abalone w/Gravy

5,200円(税・サ込) 4,184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

5,200円(税・サ込) 4,184円(本体価格)

あわびのクリーム煮

奶油湯鮑魚 Abalone in Cream Sauce

5,200円(税・サ込) 4,184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

3,200円(税・サ込) 2,575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

3,100円(税・サ込) 2,494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

3,300円(税・サ込) 2,655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

4,050円(税・サ込) 3,259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 1,400円(税・サ込) 1,127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

2,500円(税・サ込) 2,012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

2,400円(税・サ込) 1,931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

2,400円(税・サ込) 1,931円(本体価格)

魚

鯉魚 Japanese Sea Bream

真鯛のネギ・ショウガ蒸し

薑葱蒸鯉魚 Steamed w/Stone-leek & Ginger

※ご提供にお時間をいただきます

3,000円(税・サ込) 2,414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

3,200円(税・サ込) 2,575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

3,200円(税・サ込) 2,575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

3,200円(税・サ込) 2,575円(本体価格)

黒毛和牛と野菜のXO醤炒め

雑蔬牛肉片 Sliced Beef Saute w/Vegetable

3,300円(税・サ込) 2,655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

3,200円(税・サ込) 2,575円(本体価格)

豚肉

猪肉 Pork

ハーブ豚の広東風酢豚

2,650円(税・サ込) 2,132円(本体価格)

ハーブ豚の黒酢酢豚

香醋炒肉條 Pork Saute, Black Vinegar Sauce

2,650円(税・サ込) 2,132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 1,200円(税・サ込) 966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

2,550円(税・サ込) 2,052円(本体価格)

国産鶏の唐揚げ（骨なし）

碎炸軟鶏球 Spiced Chicken Fried

2,550円(税・サ込) 2,052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

2,650円(税・サ込) 2,132円(本体価格)

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

2,250円(税・サ込) 1,811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

2,550円(税・サ込) 2,052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

2,550円(税・サ込) 2,052円(本体価格)

野菜と青菜のあっさり天日塩炒め

清炒晶蔬菜 Vegetable Saute

2,300円(税・サ込) 1,851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

2,500円(税・サ込) 2,052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

2,400円(税・サ込) 1,931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

2,550円(税・サ込) 2,052円(本体価格)

玉子とトマトの炒め

蕃茄滑炒蛋 Fried Eggs w/Tomatos

2,300円(税・サ込) 1,851円(本体価格)

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

2,450円 (税・サ込) 1,972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

2,400円 (税・サ込) 1,931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 Fine

4,700円 (税・サ込) 3,782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

2,450円 (税・サ込) 1,972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

2,400円 (税・サ込) 1,931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

2,050円 (税・サ込) 1,650円 (本体価格)

坦々麺 (四川風辛味そば)

辣担担湯麺 w/Szechwan Sauce

2,050円 (税・サ込) 1,650円 (本体価格)

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

2,900円(税・サ込) 2,334円(本体価格)

広東チャーハン

广东炒饭 Guangdong fried rice

2,300円(税・サ込) 1,851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

4,700円(税・サ込) 3,782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

2,650円(税・サ込) 2,132円(本体価格)

スープ

湯 Soup

コーンスープ

鶏茸粟米湯 Sweet Creamy Corn

2,000円(税・サ込) 1,610円(本体価格)

いろいろ野菜のスープ

時蔬鮮花湯 Seasonal Vegetables

1,950円(税・サ込) 1,569円(本体価格)

たらば蟹と玉子のスープ

蟹菜蛋花湯 King Crab & Eggs

2,000円(税・サ込) 1,610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。

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 450円(税・サ込) 363円(本体価格)

シュウマイ

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

1個 400円(税・サ込) 322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 550円(税・サ込) 443円(本体価格)

海老蒸し餃子

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

1個 390円(税・サ込) 314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 400円(税・サ込) 322円(本体価格)

薄皮小籠包

小籠湯飽仔 Steamed Pastry Shorompoo(1 piece)

1個 450円(税・サ込) 363円(本体価格)

花巻 (中国式蒸しパン)

花捲 Chinese Bread (1piece)

1個 400円(税・サ込) 322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

770円(税・サ込) 620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

770円(税・サ込) 620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

770円(税・サ込) 620円(本体価格)

ゴマ団子

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

1個 390円(税・サ込) 314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

820円(税・サ込) 660円(本体価格)

本日のシャーベット

季節鮮雪 Seasonal Sherbet

770円(税・サ込) 620円(本体価格)

アイスクリーム

季節冰淇淋 Seasonal Ice Cream

770円(税・サ込) 620円(本体価格)

名菜佳饈宛如初戀西施

幾經滄桑仍憶佳人倩影

相逢情景刻印腦海深處

萬里藍天下依偎連理枝