

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)

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・ショウガソース

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 ショウガ添え

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

4,900円(税・サ込) 3,942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

8,800円(税・サ込) 7,080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

4,900円(税・サ込) 3,942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

4,800円(税・サ込) 3,862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。

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

碧緑炒扇貝 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

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

鱿鱼 Squid

アオリイカといろいろ野菜のXO醬炒め

XO炒鱿鱼 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

時菜炒鱿鱼 Squid & Vegetable Saute w/Stone-leek & Ginger

2,400円(税・サ込) 1,931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醬炒め

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)

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)

■ 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。

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。

豆腐

豆腐 Bean Curd

麻婆豆腐

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)

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)

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)

■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

2,450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

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)

■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)

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)

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)

■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。