

 料理長おすすめ

北京ダック

北京烤鸭片 Peking Duck (2+ sheets)

2枚 ¥1,650

追加注文 1枚 ¥825 承っております



 料理長おすすめ

三種盛り合わせ前菜

三彩拼盤 Assorted 3 kinds Appetizers

¥1,980

自家製チャーシュー

焼豚 Roast pork

¥1,280



くらげの冷菜

凉拌海蜇 Cold Appetizer of Meaty Jellyfish

¥1,980



蒸し鶏

ネギ・ショウガソース

白切肥鶏

Steamed Cold Chicken w /Leek & Ginger Sauce

¥1,480

白菜ときゅうりの辛子甘酢漬け

酸辣双蔬菜 Chili Sweet and Sour Pickled Chinese Cabbage and Cucumber

¥980

 南国酒家伝統の逸品

野菜、鶏ガラなどをじっくり煮込んで作る上湯スープに、ふかひれと蟹の玉子からなる「かにの玉子入りふかのひれ」。1961年の創業当時から、受け継がれている伝統の逸品です。

南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ

蟹黄烩魚翅 Nangoku Syuka Shark Fin Soup with Crab Roe

1名様 ¥1,320



ふかのひれ有機醤油煮

紅焼烩魚翅

Braised Whole Shark Fin in Organic Soy Sauce

1名様 ¥1,220

ふかのひれ入り つゆそば

魚翅湯麵

Shark Fin Soba Noodle Soup (Soy Sauce Flavor)

¥1,980



お得なドリンクセットメニュー

アルコールセット + ¥350

生ビール(小) / 紹興酒グラス / ハイボール / ワイン

ソフトドリンクセット + ¥250

アイスウーロン茶 / コカ・コーラ
オレンジジュース / アップルジュース

※ドリンクセットはお食事メニューをご注文されたお客様限定です。(点心・サイドメニュー・デザートは除く)

Drink Set

※写真はイメージです。



天然海老の チリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Braised Wild Shrimps in Chili Sauce

¥1,580 ※写真はイメージです。

辣爆鮮蝦仁

五目炒め(八宝菜)

八宝菜 Braised Vegetables & Seafood

¥1,580



蟹とブロッコリーの 天日塩炒め

蟹肉西兰花炒盐

Stir-fried crab and broccoli with sun-dried salt

¥1,680



ソフトシェルクラブの 揚げもの 香味ソース

脆炸軟殼蟹

Braised Prawns w / MayDeep-Fried Soft Shell Crabs
with Herbal Sauce (2 crabs)onnaise Sauce

2杯 ¥1,480



料理長おすすめ

天然海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Braised Wild Shrimps in Chili Sauce

¥1,580



海老の マヨネーズソース

奶醬蝦仁 Braised Prawns w / Mayonnaise Sauce

¥1,580



蟹と豆腐煮込み

腐衣蟹肉豆腐 Braised Red Crab and Tofu

¥1,680

Set Menu

一品料理をお得なく〈セットメニュー〉にできます

Aセット + ¥580 本日の点心・本日のスープ・ライス・ザーサイ・本日のデザート

Bセット + ¥330 本日のスープ・ライス **Cセット + ¥250** ライス

※セットメニューのみのご注文はできません。予めご了承ください。

※写真はイメージです。※表記価格は全て税(10%)込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

中式海鮮蔬菜焗菜



海鮮と 季節の野菜入り 中華式グラタン

中式海鮮蔬菜焗菜
Chinese Au Gratin with Seafood and Seasonal Vegetables

¥1,880



海鮮三種(海老・帆立・いか)の 天日塩炒め

炒三種
Shrimp, Squid & Scallops Saute

¥1,580

炒三種



アオリイカの辛み炒め

辣子魷魚 Hot Squid Saute

¥1,380



イカと彩り野菜の XO醬炒め

辣子魷魚 Hot Squid Saute

¥1,480



彩り野菜の天日塩炒め

熟炒蔬菜 Stir-fried vegetables with sun-dried salt

¥1,380



海鮮三種(海老・帆立・いか)の 天日塩炒め

炒三種 Shrimp, Squid & Scallops Saute

¥1,580



料理長おすすめ

海鮮と季節の野菜入り 中華式グラタン

中式海鮮蔬菜焗菜
Chinese Au Gratin with Seafood and Seasonal Vegetables

¥1,880



彩り野菜のXO醬炒め

XO醬炒蔬菜 Stir-fried vegetables with XO sauce

¥1,380

お得なドリンクセットメニュー

アルコールセット + ¥350

生ビール(小) / 紹興酒グラス / ハイボール / ワイン

ソフトドリンクセット + ¥250

アイスウーロン茶 / コカ・コーラ
オレンジジュース / アップルジュース

※ドリンクセットはお食事メニューをご注文されたお客様限定です。(点心・サイドメニュー・デザートは除く)

※表記価格は全て税(10%)込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

Drink Set

黒酢
古老肉

新潟県産
越乃黄金豚使用



越乃黄金豚の 黒酢酢豚

黒酢古老肉
Pork in Sweet and Sour Black Vinegar

¥1,480

越乃黄金豚の 広東風酢豚

鳳梨古老肉
Pork in Cantonese Style Sweet and Sour Vinegar

¥1,480

鳳梨古老肉



料理長おすすめ

越乃黄金豚の黒酢酢豚

黒酢古老肉 Pork in Sweet and Sour Black Vinegar

¥1,480



国産牛肉の有機醤油炒め

醤油炒牛肉 Beef stir-fried with organic soy sauce

¥1,980



国産牛肉の ブラックペッパー炒め

黒椒炒牛肉 Beef stir-fried with black pepper

¥1,980



越乃黄金豚の広東風酢豚

鳳梨古老肉 Pork in Cantonese Style Sweet and Sour Vinegar

¥1,480



チンジャオロースー 青椒牛肉絲

国産牛肉とピーマンの細切り炒め
青椒牛肉絲

Japanese Wagyu Beef and Green Pepper Strips Stir-Fry

¥1,600



麻婆茄子

茄子と挽肉の辛子炒め

魚香炒茄子 Chili Stir-Fried Eggplant and Ground Meat

¥1,380

Set Menu

一品料理をお得な〈セットメニュー〉にできます

Aセット + ¥580 本日の点心・本日のスープ・ライス・ザーサイ・本日のデザート

Bセット + ¥330 本日のスープ・ライス **Cセット + ¥250** ライス

※セットメニューのみのご注文はできません。予めご了承ください。

※表記価格は全て税(10%)込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

肉料理(豚肉・牛肉)・豆腐料理

油淋炸子鶏

ユーリンチー 油淋鶏

鶏もも肉のカリカリ揚げ 香味ソース

油淋炸子鶏
Crispy Fried Chicken Thigh Marinated Overnight with Herbal Sauce

¥1,380 ※写真はイメージです。

麻婆豆腐 土鍋仕立て

麻婆香豆腐
Mapo Tofu Cooked in Clay Pot

¥1,400

※写真はイメージです。

麻婆香豆腐



料理長おすすめ

北京ダック

北京烤鸭片 Peking Duck (2+ sheets)

2枚 ¥1,650

追加注文 1枚 ¥825 承っております

ユーリンチー 油淋鶏

鶏もも肉のカリカリ揚げ 香味ソース

油淋炸子鶏 Crispy Fried Chicken Thigh Marinated Overnight with Herbal Sauce

¥1,380

鶏肉と カシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁 Chicken and Cashew Nuts Stir-Fry

¥1,380

蟹と豆腐の煮込み

腐衣蟹肉豆腐 Crab and tofu stew

¥1,680

麻婆豆腐 土鍋仕立て

麻婆香豆腐 Mapo Tofu Cooked in Clay Pot

¥1,400

Set Menu

一品料理をお得なく〈セットメニュー〉にできます

Aセット + ¥580 本日の点心・本日のスープ・ライス・ザーサイ・本日のデザート

Bセット + ¥330 本日のスープ・ライス

Cセット + ¥250 ライス

※セットメニューのみのご注文はできません。予めご了承ください。

※表記価格は全て税(10%)込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

熱々とりり

守り続けた伝統の味

五目具だくさん
あんかけやきそば

八珍炒麵 Gomoku Ankake Yakisoba Fried Noodles with Various Ingredients in Thick Savory Sauce

¥1,480 ※写真はイメージです。

八珍炒麵



海鮮入り
あんかけやきそば

塩味 醤油味 どちらかお選びください

海鮮炒麵 Ankake Yakisoba Fried Noodles with Seafood in Thick Savory Sauce

¥1,880



海鮮入り
あんかけつゆそば

塩味 醤油味 どちらかお選びください

海鮮炒麵 Ankake Yakisoba Fried Noodles with Seafood in Thick Savory Sauce

¥1,880



南国酒家
濃厚白胡麻 担々麵

辣担担麵 Dan Dan Noodles

¥1,380



料理長おすすめ

五目具だくさん
あんかけやきそば

八珍炒麵 Gomoku Ankake Yakisoba Fried Noodles with Various Ingredients in Thick Savory Sauce

¥1,480



五目具だくさん
あんかけつゆそば

八珍湯麵 Gomoku Ankake Soba Noodle Soup with Various Ingredients in Thick Savory Sauce

¥1,480



ふかのひれ入り
つゆそば

魚翅湯麵 Shark Fin Soba Noodle Soup (Soy Sauce Flavor)

¥1,980

※表記価格は全て税(10%)込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

あんかけやきそば・あんかけつゆそば・担々麵

蟹肉生菜飯

五目あんかけ おこげ 土鍋仕立て

什錦鍋粿 Mixed vegetable and scorched rice

¥1,480

什錦鍋粿



蟹とレタスの チャーハン

蟹肉生菜飯 Fried w/ Crab Meat & Lettuce

¥1,580



広東チャーハン

廣州炒飯 Cantonese Fried Rice

¥1,380



料理長おすすめ

蟹とレタスのチャーハン

蟹肉生菜飯 Fried w/ Crab Meat & Lettuce

¥1,580



海鮮入り あんかけごはん

塩味 醤油味 どちらかお選びください

海鮮烩飯 Ankake Rice Topped with Seafood in Thick Savory Sauce

¥1,880



五目具だくさん あんかけごはん

八珍烩飯 Gomoku Rice Topped with Various Ingredients

¥1,480



料理長おすすめ

五目あんかけおこげ 土鍋仕立て

什錦鍋粿 Mixed vegetable and scorched rice

¥1,480



※写真はイメージです。※表記価格は全て税(10%)込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

チャーハン・あんかけごはん・あんかけおこげ

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

薄皮小籠包 Xiaolongbao Soup Dumplings (2 pcs)

2個 ¥660 ※写真はイメージです。



料理長おすすめ

肉汁溢れる焼き餃子

煎餃5個 Grilled Dumpling (5 pcs)

5個 ¥680



蒸し点心三種

南国酒家シュウマイ・海老蒸し餃子・ふかひれ蒸し餃子

蒸飲茶 Assorted 3 kinds Steamed Pastry w/Meat
"Shumai, Shrimp Dumplings & Shark's Fin Dumplings"

3個 ¥960



南国酒家 シュウマイ

焼売 Nangoku Syuka Matured
Pork Siu Mai Dumplings (2 pcs)

2個 ¥660



海老蒸し餃子

苟尖蝦餃 Steamed Shrimp
Gyoza Dumplings (2 pcs)

2個 ¥660



ふかひれ蒸し餃子

魚翅餃
Shark Fin Gyoza Dumplings (2 pcs)

2個 ¥660



五目入り春巻き

春巻
Spring Rolls (2 pcs)

2本 ¥680



コーンスープ

粟米湯 Corn Soup

1名様 ¥580



とろ〜り杏仁豆腐

杏仁豆腐 Almond Pudding

¥550



マンゴープリン

自芒布甸 Mango Pudding

¥550

※写真はイメージです。※表記価格は全て税(10%)込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

ビール

キリン一番搾り〈生〉

Draft Beer KIRIN ICHIBANSHIBORI

小 ¥610 大 ¥830

※写真はイメージです。



キリン クラシックラガービール

Kirin Classic Lager Large Beer

中瓶 500ml ¥825



青島ビール

Qingdao Beer

小瓶 330ml ¥825



ノンアルコールビールテイスト飲料 キリン グリーنزフリー

GREEN'S FREE Kirin Non-Alcoholic Beer

小瓶 334ml ¥605



ウィスキー

シーバスリーガル12年 [ロック・水割り] ¥770

Chivas Regal [on the rocks ・ with water]

シーバスリーガル12年使用 ハイボール ¥880

Whiskey (Chivas Regal) and soda



キリン 富士山麓 樽熟50° ¥880

Kirin Fuji-Sanroku Barrel Matured 50°

[ロック・水割り] [on the rocks ・ with water]

キリン 富士山麓 樽熟50°使用 ハイボール ¥980

Whiskey (Kirin Fuji-Sanroku Barrel Matured 50°) and soda



※写真はイメージです。※表記価格は全て税（10％）込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

紹興酒



「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

「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」を名乗ることができます。

5年もの甕出し紹興酒

[常温・ロック]

南国酒家では本場にて甕で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が特徴で、すいすい
飲める逸品です。

グラス 150ml ¥715

ハーフデキャンタ 300ml ¥1,320

フルデキャンタ 600ml ¥2,530



純10年 花彫 瑠璃彩磁壺

[常温・ロック]

エステル香がフローラル。旨味とコクがバラ
ンスの良いエレガントな熟成紹興酒です。

ボトル 500ml ¥9,130



無濾過 紅琥珀 陳5年

[常温・ロック]

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。

ボトル 600ml ¥4,565



花彫 陳5年

[燗]

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みディアム紹興酒です。

ボトル 180ml ¥935



※写真はイメージです。※表記価格は全て税（10％）込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。

スパークリングワイン

バルディビエソ ブリュット〈チリ〉

ハーフボトル ¥1,760

赤ワイン

ディービー シラーズ・カベルネ
ソービニヨン 〈オーストラリア〉

グラス ¥550 ボトル ¥2,200

焼酎

麦 麦汁(無濾過)〈熊本県 豊永醸造〉
[ロック・ストレート] ¥550

芋 晴耕雨讀〈鹿児島県 佐多宗二商店〉
[ロック・ストレート] ¥660

サワー

グレープフルーツサワー / オレンジサワー
コカ・コーラサワー / ジンジャーエールサワー
各¥660

ミネラルウォーター

evian
330ml ¥480

ソフトドリンク

ソフトドリンク 各¥480
グレープフルーツ / オレンジ
コカ・コーラ / ジンジャーエール

白ワイン

ディービー セミヨン・シャルドネ
〈オーストラリア〉

グラス ¥550 ボトル ¥2,200

日本酒

麒麟山 伝辛〈麒麟山酒造 清酒 +6.0〉
[冷・ぬる燗] ¥550

果実酒

梅酒
[ロック] ¥550 [ソーダ割り] ¥660

コーヒー

ホットコーヒー ¥480
アイスコーヒー ¥480

中国茶

南国酒家の料理と相性の良い
香り高い中国茶を厳選いたしました。ぜひご賞味ください。

とうほうびじん
東方美人 ¥480

別名「オリエンタルビューティー」とも呼ばれる烏龍茶。
紅茶に似た味わいで、蜂蜜のようなほんのりとした甘さが特徴的です。

おすすめのタイミング 食前・食後

とうちょううーろんちゃ
凍頂烏龍茶 ¥480

花のようなとろりとした甘い香りが芳醇な「台湾銘茶」のひとつ。
台湾の凍頂山から採れることからこの名がつけました。
球形に揉み固められた茶葉がお湯を注ぐと器の中で大きく膨らみます。

おすすめのタイミング 食前・食中・食後

じゃすみんちゃ
茉莉花茶 ¥480

摘みたてのジャスミンの花と中国緑茶を混ぜ合わせ、
香りをうつしてつくられたジャスミン茶。
淹れたての上品な香りと風味深くフレッシュな味わいをお楽しみください。

おすすめのタイミング 食前・食中・食後

らいちこうちゃ
荔枝紅茶 ¥480

広東省の紅茶にライチの果汁を混ぜ込んでつくられる
フルーティーなライチの優しい香りと甘さが感じられる紅茶です。
伝説の美女・楊貴妃が美のために食べていたのがライチと言われます。

おすすめのタイミング 食前・食後

中国茶の入れ方



お湯を注いでふたをし、
約1分半茶葉を蒸らします。



茶こしを茶器から外します。



ふたに茶こしのせて
お召し上がり下さい。

※表記価格は全て税 (10%) 込み価格です。※季節・天候により食材・産地が変更になる場合がございます。