南国酒家 浦和店 菜譜

前菜

Appetizers

三種盛り合わせ前菜
三彩拼盘
Assorted 3 Kinds Appetizers
1,750円

くらげの冷菜
凉拌海蜇
Spiced Cold Jellyfish
1,950円

白菜ときゅうりの辛子甘酢漬け
酸辣双菜
Chinese Cabbage & Cucumber w/Sweet & Sour
1,100円

価格はすべて税込みです。
※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

SJ191001

サラダ

Salads

13 品目のチャイニーズサラダ

脆麺彩律
Chinese Salad w/Fried Scallops
1,500円

くらげと彩り野菜のサラダ

海蜇沙律
Jellyfish & Agar Salad
1,540円

価格はすべて税込みです。
※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

SJ191001

前　菜
【冷　盤】
Appetizers

海の幸、山の幸を彩り良く、調和良く盛り付け、
テーブルを華やかにするものとして親しまれている料理です。

おすすめ
三種盛り合わせ前菜
三彩拼盤
Assorted 3 kinds Appetizers
¥1,750

白菜ときゅうりの辛子甘酢漬け
酸辣双菜
Chinese Cabbage & Cucumber w/Sweet & Sour
¥1,100

おすすめ
細切り鶏肉のごま辛子ソース（バンバンジー）
棒棒鶏
Steamed Chicken w/Sesame Sauce
¥1,450

ピータンと野菜の甘酢漬け
酸菜皮蛋
Petan & Vegetables w/Sweet & Sour
¥1,190

くらげの冷菜
涼拌海蜇
Spiced Cold Jellyfish
¥1,950

サラダ
【沙　律】
Salads

ドレッシングをお選びください
- シーザー
- オニオン
- たっぷりゴマ
- トマト＆ガーリック

野菜たっぷり
グリーンサラダ
時蔬沙律
Vegetables Salad
¥1,300

おすすめ
13品目の
チャイニーズサラダ
脆麺彩律
Chinese Salad w/Fried Scallops
¥1,500

くらげと彩り野菜のサラダ
海蜇沙律
Jellyfish & Agar Salad
¥1,540

※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。※写真はイメージです。

ふかのひれ
【魚　翅】
Shark's Fin

鶏ガラなどをじっくり煮込んで作る上湯スープと、
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」。
50数余年受け継がれている伝統の逸品です。

おすすめ
南国酒家 かにの玉子入りふかのひれ
蟹黄魚翅
Shark's Fin w/Crab Eggs　（おひとり様）¥1,000

ふかひれ姿（尾びれ）の
有機醤油煮込み
紅焼扒翅
Braised Shark's Fin Whole in Brawn Gravy
¥4,180（1枚）

たらば蟹肉入りふかのひれ
蟹肉魚翅
Shark's Fin w/King Crab Meat　（おひとり様）¥1,000

野　菜
【蔬　菜】
Vegetables

五種青野菜の炒め お好みのお味付で
（ネギ・ショーガ、ガーリック、オイスター）
姜葱青菜
Green Vegetables & Stone-leek Saute w/Ginger　¥1,400

おすすめ
彩り野菜の天日塩炒め
熟炒蔬菜
Vegetable Saute　¥1,540

おすすめ
茄子とひき肉の辛子炒め（マーボーナス）
魚香茄子
Braised Eggplant & Beef w/Hot Spicy Sauce　¥1,500

具だくさん野菜の五目炒め（八宝菜）
八宝菜
Braised Vegetables & Seafood　¥1,630

たらば蟹と青梗菜の
クリーム煮
奶油青梗菜
Braised King Crab & Green vegetables
¥1,700

※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。※写真はイメージです。

野菜

Vegetables

彩り野菜の天日塩炒め

熟炒蔬菜
Vegetable Saute
1,540円

価格はすべて税込みです。
※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

SJ191001

野菜

Vegetables

茄子とひき肉の辛子炒め
（マーボーナス）

魚香茄子

Braised Eggplant & Beef w/Hot Spicy Sauce

1,500円

価格はすべて税込みです。

※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

SJ191001

海老

Shrimps

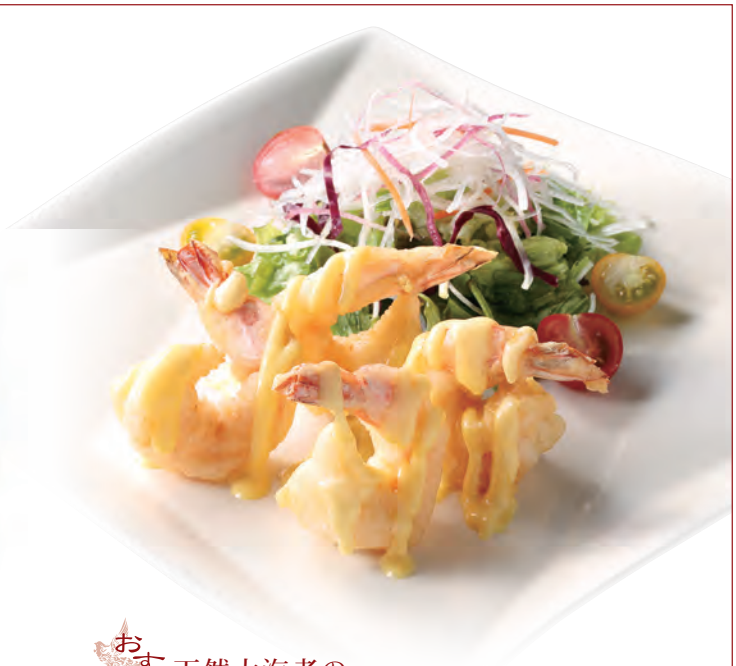
天然大海老の
マンゴーマヨネーズソース

奶醬蝦仁
Braised Prawns w/Mango Mayonnaise Sauce
1,650円

価格はすべて税込みです。
※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

天然海老
【蝦】
Shrimps

おすすめ
天然海老のチリソース煮
辣爆蝦仁
Braised Shrimps w/Chili Sauce ¥1,650



おすすめ
天然大海老の
マンゴーマヨネーズソース
奶醤蝦仁
Braised Prawns w/Mango Mayonnaise Sauce ¥1,650

おすすめ
海鮮三種(海老、いか、帆立)の
天日塩炒め
炒三鮮
Shrimp, Squid & Scallops Saute ¥1,930

天然海老とアスパラガスの
天日塩炒め
露筍蝦仁
Fried Shrimps & Asparagus Saute ¥1,650

蟹
【蟹】
King Crab

おすすめ
ずわい蟹爪の
ガダイフ包み揚げ 甘酢添え
酥炸甜蟹爪
Suffed Crab Claws Sweet & Sour ¥1,870

たらば蟹とブロッコリーの
卵白炒め
芥蘭蟹肉
King Crab & Broccoli Saute ¥2,260

※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。※写真はイメージです。

おすすめ

Recommended

ずわい蟹爪のガダイフ包み揚げ 甘酢添え

酥炸甜蟹爪
Suffed Crab Claws Sweet & Sour

1,870円

たらば蟹と青梗菜のクリーム煮

奶油青梗菜
Braised King Crab & Green vegetables

1,700円

価格はすべて税込みです。
※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

SJ191001

貝
【貝】
Shell Fish

おすすめ
帆立貝と中国野菜の
XO醤炒め
XO醤帯子
Scallops & Chinese Vegetables
w/Homemade XO Sauce
¥1,840

帆立貝とたらば蟹の
クリーム煮
奶油双鮮
Scallops & King Crab w/Cream
¥2,150

イ　カ
【鮭　魚】
Squid

アオリイカと分葱（わけぎ）の
うす塩炒め
京葱鮭魚
Squid & Scallion Saute ¥1,400

おすすめ
アオリイカの
辛み炒め
辣子鮭魚
Hot Squid Saute ¥1,400

アオリイカのXO醤炒め
XO醤鮭魚
Squid Saute w/Homemade XO Sauce
¥1,500

※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。※写真はイメージです。

牛肉

Beef

国産牛肉のXO醤炒め

XO醤炒牛肉

Sliced Beef Saute w/XO Sauce

1,900円

海老

Shrimps

海鮮三種(海老、いか、帆立)の天日塩炒め

炒三鮮

Shrimp,Squid & Scallop Saute

1,930円

価格はすべて税込みです。

※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

SJ191001

牛　肉
【牛　肉】
Beef

国産牛肉の
オイスターソース炒め
蠔油牛肉
Beef Saute w/Oyster Sauce　¥1,850

おすすめ
国産牛肉とピーマンの細切り炒め
青椒牛絲
Shredded Beef & Green Peppers Saute　¥1,850

おすすめ
国産牛肉のXO醤炒め
XO醤炒牛肉
Sliced Beef Saute w/XO Sauce　¥1,900

国産牛肉の
ブラックペッパー炒め
黒椒牛肉
Beef Saute w/Black Pepper　¥1,850

国産牛肉とトマトの炒め
藩茄牛肉
Beef & Tomato Saute w/Oyster Sauce　¥1,900

鶏肉・合鴨肉
【鶏肉・鴨肉】
Chicken･Duck

おすすめ
もも肉の
カリカリ揚げ
香味ソース
油淋鶏
Crispy Fried Chicken
w/Spicy Sauce　¥1,550

おすすめ
北京ダック
北京烤鴨片
Roasted Duck, Peking Style　（2枚）　¥1,700

鶏肉と
カシューナッツの炒め
腰果鶏丁
Chicken & Cashewnuts Saute　¥1,500

※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。※写真はイメージです。

豚　肉
【猪　肉】
Pork

おすすめ

ハーブ豚の酢豚
古老肉
Sweet & Sour Pork
¥1,650

ハーブ豚の黒酢酢豚
鎮江古老肉
Sweet & Sour Pork (Black Vinegar)
¥1,650

ハーブ豚の広東風煮込み
南乳扣肉
Braised Pork, Cantonese Style
w/Chinese Vegetables　（2枚）¥1,320

玉　子
【芙　蓉】
Eggs

たらば蟹の玉子焼き
芙蓉蟹肉
King Crab Meat Omlet　¥1,650

おすすめ

天然海老入りやわらか玉子焼き
滑蛋蝦仁
Shrimp Omlet
¥1,500

豆　腐
【豆　腐】
Bean Curd

たらば蟹と豆腐の煮込み
蟹肉豆腐
Braised Bean Curd w/King Crab Meat
¥1,900

おすすめ

マーボー豆腐 土鍋仕立て
麻婆豆腐
Braised Bean Curd
w/Minced Pork
& Chinese Hot Sauce
¥1,650

※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。※写真はイメージです。

おすすめ

Recommended

五目具だくさん
あんかけやきそば(醤油味)

八珍炒麺
w/Meats, Seafood & Vegetables

1,380円

価格はすべて税込みです。
※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。　※写真はイメージです。　※メニューの詳細やアレルギーがご心配なお客様は係り員までお問い合わせください。

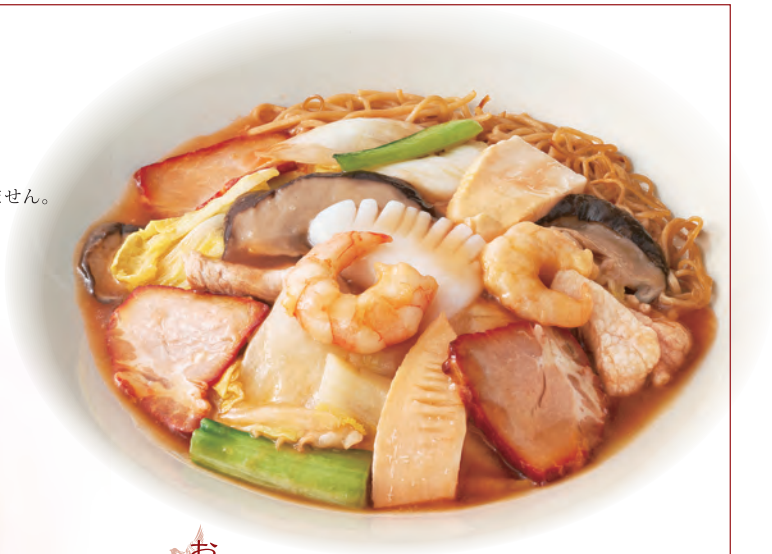
SJ191001

あんかけやきそば

【炒　麺】

Fried Noodles

南国酒家の原点はもしかすると「五目あんかけやきそば」にあるかも知れません。
この伝統の味を、私たちはこれからも守り続けていきます。



海の幸入り
あんかけやきそば（塩味）
海鮮炒麺
w/Seafoods & Vegetables　¥1,700

おすすめ
五目具だくさん
あんかけやきそば（醤油味）
八珍炒麺
w/Meats, Seafood & Vegetables　¥1,380

かた麺のあんかけやきそばもございます。（+110円増）

つゆそば

【湯　麺】

Noodles with Soup

おすすめ
海の幸入り あんかけつゆそば（塩味）
海鮮湯麺
w/Seafood & Vegetables　¥1,700

おすすめ
四川風辛味つゆそば（タンタンメン）
担担麺
w/Szechwan Sauce　¥1,380

ふかのひれ入りつゆそば
魚翅湯麺
w/Shark's Fin　¥2,150

五目具だくさん
あんかけつゆそば（醤油味）
八珍湯麺
w/Meats, Seafood & Vegetables
¥1,380

水菜と葱のつゆそば
葱油湯麺
w/Shark's Fin　¥1,380

※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。※写真はイメージです。

ご　飯
【飯】
Rice

五目具だくさんあんかけご飯
八珍烩飯
Rice w/Meats, Seafood & Vegetables ¥1,380

おすすめ
たらば蟹とレタスのチャーハン
蟹肉炒飯
Fried Rice w/Crab Meat & Lettuce ¥1,700

ふかのひれ入り
あんかけチャーハン
魚翅炒飯
Rice w/Shark's Fin ¥2,150

広東チャーハン
廣州炒飯
Cantonese Style Fried Rice ¥1,380

スープ
【湯】
Soup

スープは 2〜3 名様用です

おすすめ
北海道産 コーンスープ
栗米湯
Corn Soup ¥790

おまかせ野菜スープ
蔬菜湯
Vegetables Soup ¥790

たらば蟹と玉子のスープ
蛋花湯
King Crab Meat & Eggs Soup ¥1,050

たらば蟹肉入りピリ辛サワースープ
（スーラータン）
酸辣湯
Hot & Sour Soup w/King Crab Meat ¥1,050

※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。※写真はイメージです。

点　心
【点　心】
Cantonese Style Pastry

● 15分前後
● 18分前後

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）¥660

おすすめ
● 蒸し点心三種
（熟成シュウマイ、海老蒸しギョウザ、ふかひれギョウザ）
蒸飲茶
Assorted 3 kinds Steamed Pastry w/Meat "Shumai, Shrimp Dumplings & Shark's Fin Dumplings
¥700

● 海老入り棒ギョウザ
広東棒餃子
Fried Dumplings w/Shrimp
（2本）¥500

● 五目入り春巻き
春捲
Spring Rolls
（2本）¥660

● 熟成シュウマイ
焼売
Steamed Pastry w/Meat "Shumai"　（2個）¥480

● 海老蒸しギョウザ
蝦餃
Steamed Dumplings w/Shrimp　（2個）¥500

● ふかひれギョウザ
魚翅餃
Shark's Fin Dumplings　（2個）¥600

● 海老、竹の子入り肉まんじゅう
肉蝦包
Steamed Buns w/Shrimp & Bamboo Shoot　（1個）¥450
※おみやげもご用意しております

● チャーシュー入り肉まんじゅう
叉焼包
Steamed Buns w/Roasted Pork　（1個）¥450
※おみやげもご用意しております

※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。
※写真はイメージです。

点　心
【点　心】
Cantonese Style Pastry

おすすめ
ゴマ団子
芝麻球
Dumpling w/Bean-jam & Sesame　（2個）¥460

カスタード入りココナッツ団子
椰蓉糯米球
Dumpling w/Custard Cream & Coconuts（2個）¥460

蒸しパン
花捲
Steamed Roll Bun　（1個）¥280

桃まんじゅう
寿桃
Steamed Bun w/Bean-jam　（1個）¥350

デザート
【甜　品】
Desserts

クリームあんにんどうふ
杏仁豆腐
Cream Apricot Seed Jelly　¥450

おすすめ
フルーツ入りあんにんどうふ
生果杏仁豆腐
Apricot Seed Jelly w/Seasonal Fruits　¥560

マンゴープリン
芒果布甸
Mango Pudding　¥570

バニラアイスクリーム
鮮奶冰淇淋
Vanilla Ice Cream　¥450

季節のシャーベット
季節鮮雪葩
Seasonal Sorbet　¥450

おすすめ
タピオカ入りココナッツミルク
椰汁西米露
Tapioca Pudding　¥450

※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。※写真はイメージです。

◆ 紹興酒 ◆

Shao Hsing Wine

「紹興酒」それは中国浙江省紹興市で造られる老酒のみに与えられた名称です。
紹興酒にも造り手（ブレンダー）や熟成期間により味わいが違います。

おすすめ

5年ものカメだし紹興酒（塔牌）

Shao Hsing Chiew　Aging 5 years old

南国酒家では本場にてカメで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が特徴で、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。

グラス 100ml ¥510
デキャンタ 300ml ¥1,350
フルデキャンタ 600ml ¥2,550

紹興花彫酒（塔牌）

Shao Hsing Hua Tiao Chiew

あたためてお飲みになる方に最適です。

ボトル 500ml ¥2,330

紹興酒 女児紅（5年熟成）

Nu Er Hong　Aging 5 years old

「地下に埋め約18年貯蔵した後、嫁入りする際に掘り出して飲むこと」
から名が付いた、縁起の良いお酒。

500ml ¥3,880

紹興酒「塔牌」純十年陳花彫

PAGODA BRAND（The Color of Lapis China　Aging 10 years old）

すべて 10 年以上の陳年原酒のみを使用している紹興酒。

500ml ¥7,700

◆ 中国酒・果実酒 ◆

Liqueur

杏露酒〈あんずのお酒〉 Apricot　ロック ¥600 / ソーダ ¥650

梅　酒〈うめのお酒〉 Plum　ロック ¥600 / ソーダ ¥650

桂花陳酒〈きんもくせいのお酒〉 Fragrant Olive　ロック ¥600 / ソーダ ¥650

ライチ酒〈ライチのお酒〉 Lychee　ロック ¥600 / ソーダ ¥650

◆ 焼　酎 ◆
SHOCHU

「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。

芋

おすすめ
晴耕雨讀 SEIKOU UDOKU　25°　【鹿児島県産　佐多宗二商店】　¥680
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。

カメ壺焼酎 明るい農村 AKARUI NOUSON　25°　【鹿児島県 / さつま霧島酒造】　¥680
知る人ぞ知る芋焼酎ファン人気の焼酎です。芋の甘みがとっても上品な一品。
蔵が小さく、少量生産のため稀少品。

吉兆宝山 KICCHOU HOUZAN　25°　【鹿児島県 / 西酒造】　¥680
芋の甘み・旨みが突出し、ほくほくした風味があります。

金黒 KINKURO　25°　¥680
芋とろ火焚き贅沢蒸留を駆使し既存の芋焼酎商品以上の芋本来のコクと
すっきりしたキレを実現した焼酎です。

麦

一粒の麦 HITOTSUBUNO MUGI　25°　【鹿児島県 / 西酒造】　¥680
「吉兆宝山」「富乃宝山」で注目を集めた、西 陽一郎さんが新しく造り出した大麦 100% の焼酎。

ニッカ・ザ・麦焼酎 NIKKA THE MUGI　25°　¥680
ピートの薫るウイスキーを貯蔵した樽を使用し、すっきりとしながらピート香が利いた麦焼酎を製造。
チーフブレンダー特別ブレンドにより豊かな薫りがありながら飲み飽きない焼酎です。

一番札 ICHIBANFUDA　25°　¥650
フルーティーな香りとすっきりとした味わいの絶妙なバランスを実現した麦 100％の本格焼酎です。

割り酒・サワー

水割りまたはお湯割り with Water or Hot Water	¥600	オレンジ割り with Orange	¥650
ウーロン茶割り with Oolong Tea	¥650	グレープフルーツ割り with Grapefruit	¥650
レモンサワー Lemon Sour	¥650		

◆ ワイン ◆
Wine

南国酒家のソムリエがテイスティングし、
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。

別紙ワインリストをご覧ください。

※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。

◆ ビール ◆
Beer

アサヒ スーパードライ〈生〉 240ml ¥470 / 400ml ¥750
ASAHI SUPER DRY

青島（チンタオ）ビール “プレミアム” 小ビン ¥850
TINGTAO “Premium”

アサヒ スーパードライ 中ビン ¥850
ASAHI SUPER DRY

アサヒ ドライゼロ（ノンアルコール 0.0%） 小ビン ¥500
ASAHI DRY ZERO

◆ 日本酒 ◆
SAKE

おすすめ

風よ水よ人よ 〈冷〉
KAZEYO MIZUYO HITOYO
【石川県 福光屋 純米 +3】 300ml ¥1,200
「軽快なめらか」タイプ。中国料理との相性もよく、
食中酒として最適なお酒です。

獺祭 純米吟醸 45 〈冷〉
“Dassai”
【山口県 旭酒造 純米吟醸 +6】 300ml ¥1,700
酒米の王者「山田錦」を使用し、大吟醸の規格である
50% まで精米した贅沢なお酒です。
フルーティーな吟醸香と飲み口のよさが特徴です。

◆ ハイボール ◆
Whiskey and soda

ブラックニッカ クリア ¥700
BLACK NIKKA CLEAR

スーパーニッカ ¥900
SUPER NIKKA

◆ ウィスキー ◆
Whisky

ブラックニッカ クリア ロック・水割り ¥600
BLACK NIKKA CLEAR
ビートを使用せず、乾燥されたノンピートモルトを使
用。さわやかな香りとまろやかな味わい。クセのない
クリアな飲み心地のウイスキーです。

スーパーニッカ ロック・水割り ¥800
SUPER NIKKA
華やかな香りと穏やかなピートの香り、ウッディで甘い
樽熟成香。そして絶妙な調和から生まれるほのかな
味わいとコク。カフェグレーンとのブレンドによるスムー
スな口当たり、バランスの良いまろやかな味わいが
特徴です。

◆ カクテル ◆
Original Cocktail by NANGOKUSYUKA

南国酒家では、女性の方を中心により美味しく中国酒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。

おすすめ

ライチー・ライチー〈やや甘口〉
Lychee Lychee ¥640
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。

フェイバリット・カシス・オレンジ〈甘口〉
Favorite Cassis Orange ¥640
定番「カシスオレンジ」の南国酒家オリジナル版。

サンザシ・クーラー〈甘酸っぱい味〉
Hawthorn Cooler ¥640
さんざし酒とジンジャーエールが
見事にマッチしたカクテル。

◆ スタンダードカクテル ◆
Standard Cocktail

ジントニック
Gin Tonic ¥650
世界中でもっとも多く飲まれているライトカクテル。

スクリュードライバー
Screw Driver ¥650
ウォッカにオレンジのフルーティー味。
お酒が強くない人にもおすすめ。

※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　国　茶 ◆

Chinese Tea

おすすめ

毛蟹王〈ケガニオウ〉 KEGANIOU　¥280　ポット ¥560

南国酒家おすすめの
緑のウーロン茶です。
まろやかな味と薫りは自信作です。
【2 せんまで楽しめます】

凍頂烏龍茶〈トウチョウウーロンチャ〉 TOUKOU Oolong Tea　¥350

さわやかで清々しい香りの
台湾烏龍茶です。
【2 せんまで楽しめます】

雲南普洱茶〈ウンナンプーアールチャ〉 UNNAN Pu-erh　¥280　ポット ¥560

ワイン同様に寝かせてまろやかさを出した
秘蔵お茶です。
濃厚な味わいと独特な甘味があります。
【3 せんまで楽しめます】

東方美人〈トウホウビジン〉 TOUHOU BIJIN　¥400

紅茶に似た味わいとハチミツのような甘い香りが
特徴です。
【2 せんまで楽しめます】

ライチ紅茶〈ライチコウチャ〉 Lychee Tea　¥280　ポット ¥560

ほのかな甘味のあるライチの香りが口の中で
しっとり薫り、後口は優雅で上品な印象です。
【2 せんまで楽しめます】

おすすめ

茉莉花茶〈ジャスミンチャ〉 Jasmine Tea　¥220　ポット ¥350

手もみで丁寧に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。
【2 せんまで楽しめます】

お茶の種類によって、２～３せんめまでお楽しみいただけます。
お湯のおかわりは係までお申し付けください。

◇お茶の入れ方

約１分半ふたをし茶葉を蒸らします。

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ください。

◆ ソフトドリンク ◆

Soft Drink

コカ・コーラ Coca Cola　¥450

レモンスカッシュ Lemon Squash　¥500

オレンジジュース Orange Juice　¥500

グレープフルーツジュース Grapefruit Juice　¥480

ミネラルウォーター “ペリエ” Perrier　¥620

コーヒー Hot Coffee　¥450

ジンジャーエール Ginger Ale　¥450

カルピスウォーター Calpis Water　¥450

アップルジュース Apple Juice　¥500

ザクロジュース Pomegranate Juice　¥670

おすすめ

アイスジャスミン茶 Iced Jasmine Tea　¥450
デキャンタ(1,000ml) ¥1,240

アイスウーロン茶 Iced Oolong Tea　¥450
デキャンタ(1,000ml) ¥1,240

アイスコーヒー Iced Coffee　¥550

※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。※写真はイメージです。

南国酒家浦和店では
「春夏秋冬」四季折々の厳選食材をふんだんに使用し、
季節感を大切にしたコース料理とおすすめ料理をご用意しております。

ご家族のお誕生日や親戚のお集りにおすすめの
個室（10 名様程度）もご用意しております。
また、バンケットを使用した 20 名～ 40 名様の
大人数での懇親会、ご宴会などもお気軽にご相談ください。

南国酒家
NANGOKUSYUKA