

前菜・サラダ

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

¥1,150

三種盛り合わせ前菜

三彩拼盤 Assorted 3 kinds Appetizers

¥1,800

ピータンと季節野菜の甘酢漬け

酸菜彩皮蛋 Century Egg and Sweet and Sour Pickled Seasonal Vegetables

¥1,200

くらげの冷菜

涼拼海蜇 Cold Appetizer of Meaty Jellyfish

¥2,100

細切り鶏肉 ゴマ辛子ソース (バンバンジー)

香麻棒棒鶏
Bang Bang Chicken (Chicken Strips with Spicy Sesame Sauce)

¥1,600

蒸し鶏

下記よりソースを1品お選びください

- ・ネギショウガソース
- ・四川風ピリ辛ソース

白切肥鶏
Steamed Cold Chicken
w/<Leek & Ginger Sauce> or
<Sichuan spicy Sauce>

¥1,600

13品目のチャイニーズサラダ

脆麵彩津 Chinese Salad w/Fried Scallops

¥1,550

くらげと彩り野菜のサラダ

海蜇彩津 Jellyfish & Salad Agar Salad

¥1,700

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



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」。60 数余年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 熾魚翅 Nangoku Syuka Shark Fin Soup with Crab Roe

おひとり様 ¥1,200

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 ¥1,200



五種青野菜の炒め

姜葱青菜 Five Green Vegetables & Stone-leek Saute w/Ginger

¥1,450

お好みの味付けをお選びください

ネギ・ショウガ/ガーリック/オイスター



野菜料理

茄子と挽肉の辛子炒め(麻婆茄子)

魚香炒茄子 Mapo Nasu (Chili Stir-Fried Eggplant and Ground Meat)

¥1,550



彩り野菜の天日塩炒め

熟炒蔬菜 Vegetable Saute

¥1,600



具だくさん野菜の五目炒め(八宝菜)

八宝菜 Braised Vegetables & Seafood

¥1,700

海鮮料理



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

¥1,700



天然海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Braised Wild Shrimps in Chili Sauce

¥1,700



海鮮三種(海老・いか・帆立)の 天日塩炒め

炒三種 Shrimp, Squid & Scallops Saute

¥2,000



帆立貝と中国野菜の XO醬炒め

XO醬帶子 Scallops & Chinese Vegetables w/Homemade XO Sauce

¥1,900



アオリイカのXO醬炒め

XO醬魷魚 Squid Saute w/Homemade XO Saute

¥1,600



アオリイカの辛み炒め

辣子魷魚 Hot Squid Saute

¥1,530

海鮮料理



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 Sweet & Sour

¥2,000



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

¥1,850



麻婆豆腐 土鍋仕立て

麻婆香豆腐 Mapo Tofu Cooked in Clay Pot

¥1,650

豆腐・玉子料理



天然海老入りやわらか玉子焼き

滑蛋蝦仁 Shrimp Omlet

¥1,500



たらば蟹の玉子焼き

芙蓉蟹肉 King Crab Meat Omlet

¥1,700

平日 11:00~21:00 土日 11:00~16:00



ごはんセット

単品メニュー +¥500

- ・ごはん
- ・シュウマイ
- ・ザーサイ
- ・本日のスープ
- ・あんにとんかつ



サラダセット

単品メニュー +¥500

- ・本日のサラダ
- ・シュウマイ
- ・ザーサイ
- ・本日のスープ
- ・あんにとんかつ

肉料理



ハーブ豚の黒酢酢豚

黒酢古老肉 Pork in Sweet and Sour Black Vinegar

¥1,700



ハーブ豚の広東風酢豚

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

¥1,700



ハーブ豚の広東風煮込み

南乳香扣肉 Pork Braised in Cantonese Style

¥1,700



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

¥1,900



国産牛肉のオイスターソース炒め

蠔油牛肉 Beef Saute w/Oyster Sauce

¥1,900



国産牛肉のXO醬炒め

XO醬炒牛肉 Sliced Beef Saute w/XO Sauce

¥2,000

肉料理

北京ダック

北京烤鸭片
Peking Duck (2+ sheets)

2枚 ¥1,700



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

¥1,600

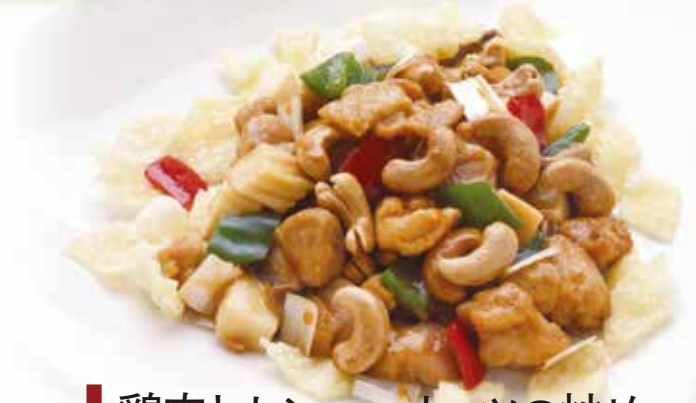


鶏肉とカシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁

Chicken and Cashew Nuts Stir-Fry

¥1,500



鶏肉のピリ辛甘酢炒め

官保鶏丁

Spicy sweet and sour chicken stir-fry

¥1,500



北海道産 コーンスープ

粟米湯 Corn Soup

2~3名様用 ¥980



たらば蟹と玉子のスープ

蛋花湯 King Crab Meat & Eggs Soup

2~3名様用 ¥1,150



たらば蟹入り酸辣湯

酸辣湯 Hot & Sour Soup w/King Crab Meat

2~3名様用 ¥1,150

スープ

麺料理



海鮮入りあんかけやきそば

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

¥1,870



五目具だくさんあんかけやきそば

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

¥1,430

+ ¥110 「かた麺」のあんかけやきそばに変更できます



海鮮入りあんかけつゆそば

海鮮湯麺 Ankake Soba Noodle Soup with Seafood in Thick Savory Sauce

¥1,870



担々麺(四川風辛味つゆそば)

辣担担麺 Dan Dan Noodles (Szechuan Style Spicy Noodles)

¥1,430



五目具だくさんあんかけつゆそば

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

¥1,430



ふかのひれ入りつゆそば

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

¥2,150

水菜と葱のつゆそば ¥1,380

葱湯麺 Green Onion Soba Noodle Soup with Mizuna Mustard Greens



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

¥2,000



五目具だくさんあんかけご飯

八珍烩飯 Gomoku Rice Topped with Various Ingredients

¥1,430



ふかのひれ入りあんかけチャーハン

魚翅烩飯 Rice with Braised Whole Shark Fin in Organic Soy Sauce

¥2,150



広東チャーハン

廣州炒飯 Cantonese Fried Rice

¥1,430

ごはん
¥290

ごはん・本日のスープ
¥390

平日 11:00~21:00

土日 11:00~16:00



ごはんセット

単品メニュー + ¥500

ごはん・シュウマイ・ザーサイ
本日のスープ・あんにんどうふ



サラダセット

単品メニュー + ¥500

本日のサラダ・シュウマイ・ザーサイ
本日のスープ・あんにんどうふ

点心

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



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



ふかひれ蒸し餃子

魚翅餃

Shark Fin Gyoza Dumplings (2 pcs)

2個 ¥660



海老蒸し餃子

荀尖蝦餃

Steamed Shrimp Gyoza Dumplings (2 pcs)

2個 ¥660



五目入り春巻き

春巻

Spring Rolls

2本 ¥680



花巻(中国式蒸しパン)

花捲

Steamed Roll Bun

1個 ¥300



海老入り棒餃子

広東棒餃子

Fried Dumplings w/Shrimp

2本 ¥600

点心メニューはご提供まで10~15分程度のお時間を頂戴いたしております。予めご了承ください。



クリーム あんにんどうふ

杏仁豆腐
Cream Almond Pudding

¥550

昔ながらの杏仁豆腐

杏仁豆腐
Almond Pudding

¥440



マンゴープリン

芒果凍布甸
Home-Made Mango Pudding

¥600



桃まんじゅう

寿桃
Home-Made Mango Pudding

1個 ¥350



ごま団子

脆皮芝麻球
Sweet Sesame Dumplings (2 pcs)

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



タピオカ入り ココナッツミルク

椰汁西米露
Coconut Milk with Tapioca

¥500



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

※提供まで15分程度お時間を頂戴いたします

※詳細はスタッフにお尋ねください

年会費無料 ポイントが貯まる! 使える!

南国酒家 プレミアムメンバーズ「公式アプリ」会員募集中!



便利でお得なアプリ会員に今すぐご登録ください!

南国酒家 公式アプリ

検索

▼南国酒家ホームページ
<http://nangokusyuka.co.jp>

南国酒家

検索



紹興酒

5年ものカメだし紹興酒「塔牌」

Shao Hsing Chiew Aging 5 years old

グラス	100ml	¥600
デキャンタ	300ml	¥1,720
フルデキャンタ	600ml	¥2,980



紹興花彫酒「塔牌」

Shao Hsing Hua Tiao Chiew

ボトル	500ml	¥2,780
-----	-------	--------



紹興酒 女兒紅 (5年熟成)

Nu Er Hong Aging 5 years old

ボトル	500ml	¥3,980
-----	-------	--------



紹興酒「塔牌」純十年陳花彫

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

ボトル	500ml	¥7,980
-----	-------	--------



中国酒・果実酒

杏露酒(あんずのお酒)

Apricot

ロック	¥680
ソーダ	¥720

梅酒

Plum

ロック	¥680
ソーダ	¥720

桂花陳酒(きんもくせいのお酒)

Fragrant Olive

ロック	¥680
ソーダ	¥720

ライチ酒

Lychee

ロック	¥680
ソーダ	¥720

ビール

アサヒ スーパードライ〈生〉

ASAHI SUPER DRY

小グラス	¥525	中グラス	¥805
------	------	------	------

アサヒ スーパードライ

ASAHI SUPER DRY

中瓶	¥905
----	------

青島ビール“プレミアム”

TINGTAO "Premium"

小瓶	¥905
----	------

ノンアルコールビールテイスト

アサヒ ドライゼロ (ノンアルコール 0.0%)

ASAHI DRY ZERO

小瓶	¥555
----	------

ウイスキー

ハイボール ブラックニッカ クリア使用

Whiskey (BLACK NIKKA CLEAR) and soda

¥730

ブラックニッカ クリア

Whiskey (BLACK NIKKA CLEAR) and soda

ロック	¥690
水割り	¥690

日本酒

獺祭 純米吟醸45〈冷〉

"Dassai"

300ml	¥1,780
-------	--------

カクテル

ライチー・ライチー

Lychee Lychee

¥750

ジントニック

Gin Tonic

¥750

焼酎

[芋]

吉兆宝山 ¥740
KICCHOU HOUZAN

金黒 ¥720
KINKURO

[麦]

ニッカ・ザ・麦焼酎 ¥740
NIKKA THE MUGI

一番札 ¥720
ICHBANFUJIDA

サワー・割り酒

ウーロン茶割り ¥690
with Oolong Tea

レモンサワー ¥690
Lemon Sour

グレープフルーツ割り ¥690
with Grapefruit

中国茶

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。



凍頂烏龍茶 (トウチョウウーロンチャ)
with Oolong Tea

¥400 ポット ¥600

東方美人 (トウホウビジン)
with Oolong Tea

¥400 ポット ¥600

茉莉花茶 (ジャスミンチャ)
with Oolong Tea

¥400 ポット ¥600

荔枝紅茶 (ライチコウチャ)
with Oolong Tea

¥400 ポット ¥600

アイスジャスミン茶
Iced Jasmine Tea

¥480 デキャンタ300ml ¥1,780

アイスウーロン茶
Iced Oolong Tea

¥480 デキャンタ300ml ¥1,780

ワイン

[白ワイン]

ウッドブリッジソーヴィニヨンブラン
Woodbridge Sauvignon Blanc

グラス ¥680 ボトル ¥2,980

ドメーデュマージュ
Domaine du Mage

ボトル ¥3,200

[赤ワイン]

フォッシv.d.t
Fossi Rosso V.d.t

グラス ¥580 ボトル ¥2,480

モンテプルチアーノ

Montepulciano d'Abruzzo BRICCO AL SOLE

ボトル ¥4,380

[スパークリングワイン]

セグラ

Segura Viudas Brut Reserva

ハーフボトル ¥2,480 ボトル ¥4,780

ソフトドリンク

オレンジジュース ¥480
Orange Juice

グレープフルーツジュース ¥480
Grapefruit Juice

アップルジュース ¥480
Apple Juice

ザクロジュース ¥680
Pomegranate Juice

コカ・コーラ ¥480
Coca Cola

ジンジャーエール ¥480
Ginger Ale

コーヒー ¥480
Hot Coffee

アイスコーヒー ¥550
Iced Coffee

ミネラルウォーター

ペリエ ¥650
Perrier