

前菜・焼物

冷盤・焼味 Appetizers

前菜

前菜(冷菜)五種盛り合わせ 五彩味拼盤 Assortment of 5 Cold Appetizers	2,500円(税別) 2,750円(税込)
NEW 前菜(冷菜)三種盛り合わせ (ポーション盛り/お一人様用) 三彩味拼盤 Assortment of 3 Appetizers (One Portion)	1,000円(税別) 1,100円(税込)
NEW 本日の旬の冷製オードブル 旬菜味拼盤 Today's Seasonal Cold Appetizers ※詳細はスタッフにお尋ねください	2,500円(税別) 2,750円(税込)
国産 豚のスライス特製ガーリックソース 蒜香白片肉 Sliced Japanese Pork with Special Garlic Sauce	1,800円(税別) 1,980円(税込)
肉厚くらげの冷菜 凉拌海蜇皮 Cold Appetizer of Meaty Jellyfish	2,100円(税別) 2,310円(税込)
蒸し鶏のネギ・ショウガ 特製ソース 薑葱白切鶏 Steamed Chicken with Special Green Onion and Ginger Sauce	1,700円(税別) 1,870円(税込)
NEW 蒸し鶏の四川風辛味ソース 四川口水鶏 Steamed Chicken with Spicy Szechuan Style Sauce	1,700円(税別) 1,870円(税込)
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)	1,700円(税別) 1,870円(税込)
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	1,400円(税別) 1,540円(税込)
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	1,300円(税別) 1,430円(税込)

焼物

※平日はディナータイムより提供いたします。

本日の広東式焼き物 三種盛り合わせ 広東焼味盤 Today's Assortment of Three Grilled Dishes ※詳細はスタッフにお尋ねください	2,500円(税別) 2,750円(税込)
広東風窯焼きチャーシュー 蜜糖汁叉焼 Cantonese Style Iron Pot-Roasted Char Siu Pork	2,000円(税別) 2,200円(税込)
NEW 国産 鶏のパリパリ焼き香港風 港式脆皮鶏 Japanese Chicken Crispy Grilled in Hong Kong Style	1,800円(税別) 1,980円(税込)

■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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

ふかのひれ

魚翅 Shark's Fins

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」。60年以上、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** (二~三人様用) 2,900円(税別) 3,080円(税込)
蟹黄燻魚翅 Nangoku Syuka Shark Fin Soup with Crab Roe

ふかのひれ

南国酒家 **かに肉入りふかのひれ** 2,800円(税別) 3,080円(税込)
蟹肉燻魚翅 Nangoku Syuka Shark Fin Soup with Crab Meat

気仙沼 **ふかのひれ有機醤油煮** 2,800円(税別) 3,080円(税込)
紅焼燻魚翅 Kesenuma Braised Whole Shark Fin in Organic Soy Sauce

気仙沼 **ふかのひれ姿有機醤油煮込み** 1枚 3,000円(税別) 3,300円(税込)
紅焼大排翅 Kesenuma Braised Whole Shark Fin in Organic Soy Sauce - Large 大1枚 6,200円(税別) 6,820円(税込)

なまこ

海參 Sea Cucumber

なまこ、天然大海老、イカの有機醤油煮 3,200円(税別) 3,520円(税込)
海鮮燻海參 Braised Sea Cucumber, Wild Large Prawns and Squid in Organic Soy Sauce

なまこと白まいたけの四川風酸辣煮込み 2,600円(税別) 2,860円(税込)
酸辣燻海參 Szechuan Style Sour Braised Sea Cucumber and White Maitake Mushrooms

■ 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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

海老

蝦 Shrimp

天然海老のチリソース煮

辣爆鮮蝦仁 Braised Wild Shrimps in Chili Sauce

※「天然大海老のチリソース煮」とは海老の匹数とサイズが異なります

2,200円(税別) 2,420円(税込)

天然大海老のチリソース煮

辣爆大明蝦 Braised Wild Large Prawns in Chili Sauce

※「天然海老のチリソース煮」とは海老の匹数とサイズが異なります

2,200円(税別) 2,420円(税込)

天然海老と黄ニラの江蘇省産 天日塩炒め

韭黄炒蝦仁

Wild Shrimps and Yellow Chives Stir-Fried with Jiangsu Sun-Dried Salt

2,600円(税別) 2,860円(税込)

天然大海老の自家製XO醬炒め

XO醬明蝦 Wild Large Prawns Stir-Fried in Home-Made XO Sauce

2,600円(税別) 2,860円(税込)

天然大海老のマヨネーズソース

沙津大明蝦 Wild Large Prawns in Mayonnaise Sauce

2,200円(税別) 2,420円(税込)

天然大海老の四川風炒め

宮保大明蝦 Szechuan Style Chili Stir-Fried Wild Large Prawns

2,300円(税別) 2,530円(税込)

天然海老のトースト揚げ

炸千層蝦 Deep-Fried Wild Shrimp Toast (2 slices)

2枚 1,800円(税別) 1,980円(税込)

天然海老のサクサク揚げ (甘酢添え)

酥炸鮮蝦仁 Crispy Fried Wild Shrimps Served with Sweet Vinegar

2,200円(税別) 2,420円(税込)

海老団子の揚げもの

百花炸蝦丸 Deep-Fried Shrimp Balls

(ご提供までお時間を頂戴いたします)

1,800円(税別) 1,980円(税込)

NEW ソフトシュリンプのガーリックスパイシー揚げ

蒜炸軟殼蝦 Deep-Fried Spicy Garlic Soft Shrimps

1,600円(税別) 1,760円(税込)

海鮮

海鮮 Seafood

海鮮三種のあっさり炒め

翡翠炒三鮮 Light and Simple Stir-Fried Three Seafood Varieties

2,600円(税別) 2,860円(税込)

■ 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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

蟹

蟹 Crab

- | | |
|---|--------------------------|
| たらば蟹とブロッコリーのかにの玉子ソース
碧玉炒珊瑚 Red King Crab and Broccoli in Crab Roe Sauce | 2,500円(税別) 2,750円(税込) |
| たらば蟹とかにの玉子のクリーム煮込み
玉乳蟹珊瑚 Braised Red King Crab and Crab Roe in Cream | 2,500円(税別) 2,750円(税込) |
| たらば蟹とブロッコリーのうす塩炒め
芥蘭炒蟹肉 Lightly Salted Stir-Fried Red King Crab and Broccoli | 2,800円(税別) 3,080円(税込) |
| ずわい蟹のかに爪揚げ 甘酢添え
百花釀蟹拵
Deep-Fried Red King Crab Claw Served with Sweet Vinegar (2 claws) | 2本 2,400円(税別) 2,640円(税込) |
| ソフトシェルクラブの揚げもの 香味ソース
脆炸軟殼蟹 Deep-Fried Soft Shell Crabs with Herbal Sauce (2 crabs)
(ご提供までお時間を頂戴いたします) | 2匹 1,800円(税別) 1,980円(税込) |

貝

貝 Shell Fish

- | | |
|--|--------------------------|
| あわび姿(蝦夷鮑)のオイスターソース煮
蠣油炊鮑甫 Whole Braised Ezo Abalone in Oyster Sauce | 2個 4,000円(税別) 4,400円(税込) |
| 蝦夷鮑と彩り野菜の炒め
雑蔬炒鮑魚
Ezo Abalone and Colorful Vegetables Stir-Fried with Sun-Dried Salt | 3,800円(税別) 4,180円(税込) |
| 蝦夷鮑の有機醤油煮
紅焼炊鮑魚 Braised Ezo Abalone in Organic Soy Sauce | 3,500円(税別) 3,850円(税込) |
| あわびのクリーム煮
奶油湯鮑魚 Braised Abalone in Cream | 3,600円(税別) 3,960円(税込) |
| 生帆立貝と黄ニラの炒め
韭黄炒扇貝 Stir-Fried Raw Scallops and Yellow Chives | 3,200円(税別) 3,520円(税込) |
| 生帆立貝とたらば蟹のクリーム煮
奶油湯蟹扇 Braised Raw Scallops and Red King Crab in Cream | 3,200円(税別) 3,520円(税込) |

イカ

魷魚 Squid

- | | |
|--|-----------------------|
| イカの辛子炒め
辣香炒鮮魚 Chili Stir-Fried Squid | 1,800円(税別) 1,980円(税込) |
| イカと中国野菜のネギ・ショウガ天日塩炒め
薑葱味魷魚 Squid and Chinese Vegetables Stir-Fried with Green Onion, Ginger, and Sun-Dried Salt | 1,800円(税別) 1,980円(税込) |
| イカとわけぎねぎのうす塩炒め
京葱炒鮮魷 Lightly Salted Stir-Fried Squid and Scallion | 2,000円(税別) 2,200円(税込) |
| イカの自家製XO醬炒め
XO醬魷魚 Squid Stir-Fried in Home-Made XO Sauce | 2,100円(税別) 2,310円(税込) |

■ 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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

合鴨

鴨 Duck

北京ダック

北京烤鴨片 Peking Duck (2+ sheets)

2枚 1,600円(税別) 1,760円(税込)

合鴨の薫製香り揚げ

樟茶肥鴨子

Aromatic Smoked and Deep-Fried Wild and Domestic Cross Aigamo Duck

2,200円(税別) 2,420円(税込)

牛肉

牛肉 Beef

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

2,000円(税別) 2,200円(税込)

国産 牛肉とセロリの千切り炒め

芹菜牛肉絲 Shredded Beef w/Celery

2,000円(税別) 2,200円(税込)

国産 牛肉と生ニンニクの茎、黄ニラの薫り炒め

蒜苗牛肉絲 Japanese Wagyu Beef with Fresh Garlic Scapes and Yellow Chives in Aromatic Stir-Fry

2,100円(税別) 2,310円(税込)

国産 牛肉とトマトの炒め

蕃茄汁牛肉 Japanese Wagyu Beef with Tomatoes Stir-Fry

2,000円(税別) 2,200円(税込)

国産 牛肉とパイナップルの炒め

菠蘿炒牛肉 Japanese Wagyu Beef with Pineapples Stir-Fry

2,000円(税別) 2,200円(税込)

国産 牛肉のブラックペッパー炒め

黒椒牛肉片 Japanese Wagyu Beef in Black Pepper Stir-Fry

2,000円(税別) 2,200円(税込)

国産 牛肉の自家製XO醬炒め

XO醬牛肉 Japanese Wagyu Beef in Home-Made XO Sauce Stir-Fry

2,200円(税別) 2,420円(税込)

国産 牛肉と季節野菜の^{とうち}豆豉炒め

豆豉炒牛肉 Japanese Wagyu Beef and Seasonal Vegetables in Fermented Black Bean Sauce Stir-Fry

2,100円(税別) 2,310円(税込)

■ 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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

豚肉

猪肉 Pork

国産 豚肉の広東風酢豚

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

1,800円(税別) 1,980円(税込)

国産 豚肉の黒酢酢豚

黒醋古老肉 Japanese Pork in Sweet and Sour Black Vinegar

1,800円(税別) 1,980円(税込)

国産 豚肉の肉団子の甘酢ソース

糖醋炸肉丸 Japanese Pork Meatballs in Sweet and Sour Sauce

1,800円(税別) 1,980円(税込)

国産 豚肉の広東風煮込み

南乳香扣肉 Japanese Pork Braised in Cantonese Style (2 slices)

2枚 1,600円(税別) 1,760円(税込)

国産 豚肉とキャベツの味噌炒め

醬回鍋肉片 Japanese Pork and Cabbage in Miso Stir-Fry

1,800円(税別) 1,980円(税込)

国産 豚肉と彩り野菜のXO醤炒め

XO醬肉片 Japanese Pork and Colorful Vegetables in XO Sauce Stir-Fry

1,900円(税別) 2,090円(税込)

国産 豚肉の四川風辛し炒め

魚香炒肉片 Japanese Pork in Szechuan Style Chili Stir-Fry

1,800円(税別) 1,980円(税込)

鶏肉

鶏 Chicken

国産 鶏肉とカシューナッツの炒め

腰果炒鶏丁 Japanese Chicken and Cashew Nuts Stir-Fry

1,800円(税別) 1,980円(税込)

国産 鶏肉の^{とうち}豆豉煮込み

豆豉爇子鶏 Japanese Chicken Braised in Fermented Black Bean Sauce

1,800円(税別) 1,980円(税込)

国産 鶏肉の唐揚げ

碎炸子肥鶏 Japanese Fried Karaage Chicken

1,800円(税別) 1,980円(税込)

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

1,800円(税別) 1,980円(税込)

国産 鶏肉のソテー 特製オリジナルソース仕立て

噫汁軟子鶏

Japanese Chicken Sautee Finished with Special Original Sauce

1,800円(税別) 1,980円(税込)

うずらのたたき肉炒め レタス包み

炒鶴鶉崧包

Stir-Fried Ground Quail Meat Wrapped with Lettuce (2 wraps)

2包 1,800円(税別) 1,980円(税込)

■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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

野菜

蔬菜 Vegetable

五目炒め 炒八宝菜 Gomoku Stir-Fry with Various Ingredients	2,000円(税別) 2,200円(税込)
香り野菜のあっさり炒め (塩味) 清炒季節菜 Light and Simple Stir-Fried Aromatic Vegetables (Salt Flavor)	1,600円(税別) 1,760円(税込)
いろいろ彩り野菜のXO醤炒め XO醤蔬菜 Colorful Vegetables Stir-Fried in XO Sauce	1,800円(税別) 1,980円(税込)
季節野菜の中国式グラタン 焗四宝菜 Chinese Au Gratin with Seasonal Vegetables	2,000円(税別) 2,200円(税込)
たらば蟹と白菜のクリーム煮 奶油湯白菜 Braised Red King Crab and Chinese Cabbage in Cream	2,000円(税別) 2,200円(税込)
貝柱と白菜の煮込み 干貝扒津白 Braised Large Scallops and Chinese Cabbage	1,700円(税別) 1,870円(税込)
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)	1,600円(税別) 1,760円(税込)
五種青野菜のオイスターソース炒め 蠔油五蔬菜 Five Green Vegetables Stir-Fried in Oyster Sauce	1,600円(税別) 1,760円(税込)
五種青野菜のネギ・ショウガ炒め 姜葱五蔬菜 Five Green Vegetables Stir-Fried with Green Onions and Ginger	1,600円(税別) 1,760円(税込)

玉子

芙蓉 Eggs

千葉県香取市の小倉さんのタマゴを使用。
厳選した飼料と活性ミネラルとオゾン水を与えるなど、飼育にこだわった卵です。

たらば蟹の玉子焼き 煎芙蓉蟹肉 Red King Crab Omelet	1,700円(税別) 1,870円(税込)
天然海老入りやわらか玉子焼き 滑蛋炒蝦仁 Fluffy Omelet with Wild Shrimps	1,600円(税別) 1,760円(税込)
ふわふわ玉子とトマトの炒め 蕃茄炒滑蛋 Stir-Fried Fluffy Eggs and Tomatoes	1,600円(税別) 1,760円(税込)

■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。

※別途サービス料（10%）を頂戴いたします。※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。

豆腐

豆腐 Bean Curd

たらば蟹と豆腐の煮込み

蟹肉炊豆腐 Braised Red King Crab and Tofu

2,500円(税別) 2,750円(税込)

具だくさんの豆腐煮込み

什錦炊豆腐 Tofu Stew with Various Ingredients

2,000円(税別) 2,200円(税込)

麻婆豆腐 土鍋仕立て

麻婆香豆腐 Mapo Tofu Cooked in Clay Pot

1,800円(税別) 1,980円(税込)

山椒と四種ペッパー入り辛麻婆豆腐

辣麻婆豆腐

Spicy Mabo Tofu with Japanese Pepper and 4 Other Pepper Varieties

1,900円(税別) 2,090円(税込)

揚げ豆腐と豚肉の辛子煮込み

家常炊豆腐 Deep-Fried Tofu and Pork in Spicy Stew

1,800円(税別) 1,980円(税込)

スープ

湯 Soup

コーンスープ

粟米湯 Corn Soup

1,100円(税別) 1,210円(税込)

あわびのスープ

鮑片湯 Abalone Soup

2,000円(税別) 2,200円(税込)

玉子のスープ

蛋花湯 Egg Soup

1,000円(税別) 1,100円(税込)

おまかせ季節の野菜スープ

蔬菜湯 Chef's Choice of Seasonal Vegetable Soup

※詳細はスタッフにお尋ねください

1,000円(税別) 1,100円(税込)

山海の珍味入り酸辣湯 (ピリ辛サワースープ)

酸辣湯 Hot and Sour Soup with Mountain and Seafood Delicacies

1,400円(税別) 1,540円(税込)

■ 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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

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、私達はこれからも守り続けていきます。

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	1,500円(税別) 1,650円(税込)
野菜入りあんかけやきそば 蔬菜炒麺 Ankake Yakisoba Fried Noodles with Vegetables in Thick Savory Sauce	1,400円(税別) 1,540円(税込)
天然海老入りあんかけやきそば 蝦仁炒麺 Ankake Yakisoba Fried Noodles with Wild Shrimps in Thick Savory Sauce	1,600円(税別) 1,760円(税込)
鶏肉と野菜の細切りあんかけやきそば 鶏絲炒麺 Ankake Yakisoba Fried Noodles with Chicken and Vegetable Strips in Thick Savory Sauce	1,400円(税別) 1,540円(税込)
海の幸入りあんかけやきそば 海鮮炒麺 Ankake Yakisoba Fried Noodles with Seafood in Thick Savory Sauce	1,800円(税別) 1,980円(税込)
五目ビーフン 家郷炒米粉 Gomoku Rice Noodles with Various Ingredients	1,400円(税別) 1,540円(税込)

南国酒家の味をご家庭で

原宿本店では一品メニューや麺飯メニューなどの「特別テイクアウトメニュー」をご用意しております。
「特別テイクアウトメニュー」の詳細はスタッフにお尋ねください。

■ **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。
※別途サービス料（10%）を頂戴いたします。※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。

つゆそば

湯麺 Noodles w/Soup

五目入り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

1,500円(税別) 1,650円(税込)

野菜入りあんかけつゆそば

蔬菜湯麺 Ankake Soba Noodle Soup with Vegetables in Thick Savory Sauce

1,400円(税別) 1,540円(税込)

天然海老入りあんかけつゆそば

蝦仁湯麺
Ankake Soba Noodle Soup with Wild Shrimps in Thick Savory Sauce

1,600円(税別) 1,760円(税込)

鶏肉と野菜の細切りあんかけつゆそば

鶏絲湯麺 Ankake Soba Noodle Soup with Chicken and
Vegetable Strips in Thick Savory Sauce

1,400円(税別) 1,540円(税込)

海の幸入りあんかけつゆそば

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

1,800円(税別) 1,980円(税込)

水菜とチャーシュー入りネギつゆそば

葱油湯麺 Green Onion Soba Noodle Soup with Mizuna Mustard Greens
and Char Siu (Soy Sauce Flavor)

1,400円(税別) 1,540円(税込)

担々麺 (四川風辛味そば)

辣担々麺 Dan Dan Noodles (Szechuan Style Spicy Noodles)

1,500円(税別) 1,650円(税込)

ふかのひれつゆそば

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

2,200円(税別) 2,420円(税込)

ふかのひれ姿有機醤油煮込みつゆそば

排翅湯麺 Soba Noodle Soup with Braised Whole Shark Fin in
Organic Soy Sauce (Soy Sauce Flavor)

3,600円(税別) 3,960円(税込)

NEW 天然海老とトマトの酸辣湯麺

酸辣湯麺 Hot and Sour Soba Noodle Soup with Wild Shrimps and Tomato

1,500円(税別) 1,650円(税込)

NEW 上湯つゆそば

光麺 Soba Noodle Soup with Quality Chinese Broth

1,000円(税別) 1,100円(税込)

■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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

ご飯

飯 Rice

原宿本店のお米は、全国のお米どころを食べ歩き厳選した「長野県飯山産コシヒカリ」です。

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

1,800円(税別) 1,980円(税込)

広東チャーハン

廣州炒飯 Cantonese Fried Rice

1,500円(税別) 1,650円(税込)

オーストラリア産 天日干しからすみのチャーハン

烏魚精炒飯 Australian Sun-Dried Mullet Roe Fried Rice

1,800円(税別) 1,980円(税込)

スパイシー自家製XO醤チャーハン

XO醤炒飯 Spicy Home-Made XO Sauce Fried Rice

1,600円(税別) 1,760円(税込)

五目具だくさんあんかけご飯

八珍烩飯 Gomoku Rice Topped with Various Ingredients

1,500円(税別) 1,650円(税込)

ふかのひれ有機醤油煮込みご飯

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

2,400円(税別) 2,640円(税込)

サイドメニュー

側边菜单 Side menu

白飯

白飯 Rice

300円(税別) 330円(税込)

ザーサイ

搾菜 Zha Cai Pickles

300円(税別) 330円(税込)

ザーサイと大根の醤油漬

搾菜&醬蘿蔔 Zha Cai Pickles and soy sauce radish

350円(税別) 385円(税込)

自家製XO醤

XO醤 Homemade XO Sauce

500円(税別) 550円(税込)

■ 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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

広東点心

広東点心 Cantonese Style Pastry

南国酒家 シュウマイ 2個 500円(税別) 550円(税込)
蟹黄焼売 Nangoku Syuka Matured Pork Siu Mai Dumplings (2 pcs)

小籠包 2個 500円(税別) 550円(税込)
小籠包 Xiaolongbao Soup Dumplings (2 pcs)

NEW 焼き餃子 5個 600円(税別) 660円(税込)
鍋貼餃子 Grilled Gyoza Dumplings (5 pcs)

ふかひれ蒸し餃子 2個 500円(税別) 550円(税込)
魚翅餃 Shark Fin Gyoza Dumplings (2 pcs)

海老蒸し餃子 2個 500円(税別) 550円(税込)
荀尖蝦餃 Steamed Shrimp Gyoza Dumplings (2 pcs)

五目入り春巻き 2本 600円(税別) 660円(税込)
脆皮春捲 Gomoku Spring Rolls with Various Ingredients (2 pcs)

チャーシュー入り肉まんじゅう 1個 400円(税別) 440円(税込)
叉焼飽 Steamed Buns with Char Siu Pork (1 piece)

海老、竹の子入り肉まんじゅう 1個 400円(税別) 440円(税込)
蝦肉飽 Steamed Buns with Shrimps and Bamboo Shoots (1 piece)

大根もち 2個 500円(税別) 550円(税込)
蘿蔔糕 Turnip Cake (2 pcs)

中国式パン 1個 200円(税別) 220円(税込)
花捲 Chinese Bread (1 piece)

手土産におすすめ

フロントにて、[冷凍] 南国酒家 シュウマイ (10個入)、
[冷凍] 肉まんじゅう (5個入) を販売しております。

※ 保冷バック(有料)もご用意しております。詳しくはスタッフにお尋ねください。



■ 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。

※別途サービス料(10%)を頂戴いたします。※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。

広東菓子

広東菓子 Cantonese Style Sweets

蒸しカステラ 香滑馬拉糕 Steamed Castella Cake (2 slices)	2個 500円 (税別)	550円 (税込)
ゴマ団子 脆皮芝麻球 Sweet Sesame Dumplings (2 pcs)	2個 500円 (税別)	550円 (税込)

デザート

甜品 Desserts

あんにんどうふ 杏仁豆腐 Almond Pudding	500円 (税別)	550円 (税込)
マンゴー入りクリームあんにんどうふ 滑杏仁豆腐 Creamy Almond Pudding with mango	700円 (税別)	770円 (税込)
マンゴープリン 芒果凍布甸 Home-Made Mango Pudding	600円 (税別)	660円 (税込)
タピオカ入りココナッツミルク 椰汁西米露 Coconut Milk with Tapioca	500円 (税別)	550円 (税込)
シークワサーのゼリー 柑橘菓子凍 Okinawan Shiikuwasha Jelly	500円 (税別)	550円 (税込)
季節のシャーベット 季節鮮雪葩 Seasonal Sorbet ※詳細はスタッフにお尋ねください	400円 (税別)	440円 (税込)
なつかしのバニラアイスクリーム 鮮奶冰淇淋 Nostalgic Vanilla Ice Cream	400円 (税別)	440円 (税込)

おすすめデザートプレート

デザートと季節のフルーツなどを盛り合わせた、おすすめデザートプレートもございます。
詳しくはスタッフにお尋ねください。

■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。

※別途サービス料（10%）を頂戴いたします。※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。