

中国料理 南国酒家
NANGOKUSYUKA



VEGE CHINA
NEW VEGETABLE DINNING

ベジ タブル

Vegetable



彩り野菜の自家製 XO 醬炒め

秘醬炒彩蔬
Vegetable Saute w/ Homemade XO

1,750円(税込)

彩り野菜のたらば蟹と 上海蟹味噌ソース

蟹肉大閘蟹扒彩蔬
Vegetables w/ King crab meat
and Chinese mitten crab gut sauce

1,950円(税込)



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。

コ ラ ー ゲ ン

Collagen



ふかのひれとたらば蟹、
衣笠茸とサカタ鯨コラーゲンの上湯スープ

蟹肉竹筴烩魚翅

Shark's fin soup w/ King crab meat, Bamboo fungus, and stingray collagen

1,100円(税込)

黒毛和牛とコラーゲン入り ベジチャイナ風麻婆豆腐 仁淀川山椒風味

和牛筋麻婆豆腐

"Vegechina" style Collagen Mapo tofu w/ Japanese black beef,
Japanese pepper flavor

1,950円(税込)



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。

黒酢

Black
Vinegar

よだれ鶏と熊本赤茄子、カシューナッツのサラダ仕立て 黒酢と仁淀川山椒風味

香醋麻辣口水鶏

Salad w/ Chicken in chili oil, Eggplant, Cashew nut, Black vinegar and Japanese pepper dressing

1,700円(税込)

黒毛和牛とアボカド、彩り野菜の 黒酢と熟成黒にんにくのスパイシー炒め

黒蒜和牛炒牛油果

Spicy garlic Japanese black beef stir fry w/ Avocado,
Seasonal vegetables and Black vinegar

2,150円(税込)

コラーゲン麺、三種キノコと彩り野菜の あっさりつゆそば 黒酢風味

香醋彩蔬三菇湯麵

Collagen soup noodle w/ 3 kinds of mushroom
and seasonal vegetables, Black vinegar flavor

1,870円(税込)

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。

十六穀米

Mixed
grains



天然海老と彩り野菜、揚げ貝柱の 十六穀米ともち麦入りリゾット風チャーハン

鮮蝦彩蔬烩炒飯

Risotto style fried rice w/ Shrimp, Vegetables.
Fried scallop, mixed grains and pearl barley

1,870円(税込)

黒毛和牛とレタス、カシューナッツの 十六穀米ともち麦入り自家製XO醬チャーハン

和牛生菜秘醬炒飯

Homemade XO Fried rice w/ Japanese black beef, Lettuce,
Cashew nut, Mixed grains, and Pearl barley

2,000円(税込)



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。



VEGE CHINA
NEW VEGETABLE DINNING
南国酒家

ベジチャイナは原宿南国酒家が手がける
「身体に優しい中国料理」がテーマのレストランです



全ての調理にヘルシーリセッタを使用しています
(点心、デザートは除きます)

前 菜

APPETIZERS

- | | |
|---|-------|
| <p>三種冷菜の盛り合わせ
三彩拼盤 3 cold Appetizers combination</p> | 1,680 |
| <p>細切り鶏肉ゴマ辛子ソース (バンバンジー)
香麻棒棒鶏 Shredded Chicken w/Sesame Sauce</p> | 1,580 |
| <p>くらげの冷製
涼拌拼海蜇 Dressed Fresh Jellyfish
くらげのさっぱりとした味わいです。</p> | 1,850 |
| <p> 彩り野菜と揚げ貝柱のサラダ
瑤柱蔬沙律 Vegetables & Fried Scallops Salad
シャキシャキグリーンサラダに揚げた干し貝柱をトッピングしています。</p> | 1,450 |



彩り野菜と揚げ貝柱のサラダ

ふかのひれ

SHARK'S FIN

- | | |
|---|--------------------------------------|
| <p> 南国酒家かのに玉子入りふかのひれ
蟹黄烩魚翅 Shark's Fin w/Crab Eggs</p> | <p>(1名様用) 1,100
(2名様用) 1,980</p> |
|---|--------------------------------------|



南国酒家かのに玉子入りふかのひれ

※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。

表記価格は全て税込み価格です。

天然海老

SHRIMPS

天然大海老のチリソース煮
辣爆鮮明蝦 Braised Prawns w/Chili Sauce

2,300

天然海老のチリソース煮
辣爆鮮蝦仁 Braised Shrimps w/Chili Sauce

2,000

海鮮三種(海老、イカ、帆立)のあっさり江蘇省産天日塩炒め
翡翠炒三鮮 Shrimps, Squid & Scallops Sauté

2,050

 天然大海老のサクサク衣揚げ マンゴーマヨネーズ和え 2,050
奶醬汁明蝦 Deep-fried Prawns in Batter w/Mango Mayonnaise
マンゴーとマヨネーズのソースを衣揚げした海老とからめてサクッとお召し上がりください。



海鮮三種(海老、イカ、帆立)の
あっさり江蘇省産天日塩炒め

牛肉/豚肉/鶏肉

MEAT

国産牛肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
蠔油炒牛肉 Sliced Beef Sauté w/Oyster Sauce

2,050

国産牛肉とピーマンの細切り炒め
青椒炒牛絲 Shredded Beef Sauté w/Green Pepper

2,050

 ハーブ豚とフレッシュフルーツの黒酢酢豚 2,000
鎮江古老肉 Sweet & Sour Pork w/Fresh Fruits
まろやかな黒酢が旨みを引き立てた特製の酢豚です。

2,000

あべ鶏とカシューナッツの炒め
腰果炒鶏丁 Chicken w/Cashwnuts Sauté

1,850



国産牛肉とピーマンの細切り炒め

※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。

表記価格は全て税込み価格です。

Vege China の 野菜

VEGETABLES

 彩り野菜の“ベジチャイナ風”炒め
生鮮炒時菜 Vegetable Sauté “Vegechina” Style

下記よりお好みの味付お選びください。
Please Choose Your Favarite

- 自家製XO醬炒め 1,750
秘醬炒彩蔬 w/XO
- ネギ・シヨウガ炒め 1,750
薑葱炒彩蔬 w/Stone-leek & Ginger



自家製XO醬炒め

国産大豆豆腐

BEAN CURD

マーボー豆腐の砂鍋仕立て
麻婆滑豆腐 Braised Bean Curd w/Minced Pork & Chinese Hot Sauce

1,650



マーボー豆腐の砂鍋仕立て

あんかけやきそば

FRIED NOODLES

- | | |
|--|-------|
|  五目具だくさんあんかけやきそば
鮮八珍炒麺 w/Meats, Seafood & Vegetables | 1,760 |
| 海鮮あんかけやきそば
特宝鮮炒麺 w/Seafood & Vegetables | 2,300 |
| 国産牛肉と彩り野菜のあんかけやきそば
牛蔬菜炒麺 w/Beef & Vegetable | 2,300 |

つゆそば

NOODLES IN SOUP

- | | |
|--|-------|
| 五目具だくさんあんかけつゆそば
鮮八珍湯麺 w/Meats, Seafood & Vegetables | 1,760 |
| 海鮮あんかけつゆそば
特宝鮮湯麺 w/Seafood & Vegetables | 2,300 |
| タンタン麺(四川風辛味つゆそば)
辣担担湯麺 w/Szechwan Sauce | 1,700 |
| ふかひれのつゆそば
魚翅菜湯麺 w/Shark's Fin | 3,400 |

ご飯

RICE

- | | |
|---|-------|
|  たらば蟹とレタスのチャーハン(スープ・ザーサイ付き)
蟹肉菜炒飯 Fried Rice w/Crab & Lettuce | 1,870 |
| ふかひれのあんかけごはん(スープ・ザーサイ付き)
魚翅扒烩飯 Rice w/Shark's Fin | 2,300 |
| 国産牛肉と彩り野菜のあんかけごはん(スープ・ザーサイ付き)
牛肉菜烩飯 Rice w/Sauted Beef | 2,300 |
| 白飯(長野県産こしひかり)
白飯 Rice | 330 |
| ご飯セット(白飯・スープ・ザーサイ)
白飯組套 Rice Set | 480 |

※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。

表記価格は全て税込み価格です。

広 東 点 心

CANTONESE STYLE PASTRY

- | | |
|---|----------|
| 熟成シュウマイ
五花肉焼売 Steamed Pastry w/Meat "Shumai" | (2個) 540 |
| 海老蒸しギョウザ
筍尖蒸蝦餃 Steamed Dumplings w/Shrimp | (2個) 540 |
| 五目春巻き
什錦炸春捲 Spring Rolls | (2本) 660 |
| 小籠包
小籠湯飽仔 Steamed Pastry "Shorompoo" | (2個) 660 |
| チャーシュー入り肉まん
蠔油叉焼飽 Steamed Dumplings w/Barbecued Pork | (1個) 380 |



熟成シュウマイ

デ ザ ー ト

DESSERTS

- | | |
|---|-----|
| フルーツ入りクリームあんにと豆腐
凍杏仁豆腐 Iced Almond Curd w/Fruits | 600 |
| 自家製マンゴープリン
芒果凍布甸 Mango Pudding | 600 |
| フルーツのシャーベット
鮮雪葩 Fruits Sorbet | 470 |
| ※内容については係の者にお尋ねください | |
| 小島屋乳業製菓のバニラアイスクリーム
鮮奶冰淇淋 Vanilla Ice Cream | 470 |

※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。

表記価格は全て税込み価格です。

ベジタブル

VEGETABLE

彩り野菜の自家製XO醬炒め

秘醬炒彩蔬

Vegetable Saute w/ Homemade XO

1,750



彩り野菜のたらば蟹と上海蟹味噌のソース

蟹肉大開蟹扒彩蔬

Vegetables w/ King crab meat and Chinese mitten crab gut sauce

1,950



コラーゲン

COLLAGEN

ふかのひれとたらば蟹、衣笠茸とサカタ鯨コラーゲンの
上湯スープ

蟹肉竹筴鮫魚翅

Shark's fin soup w/ King crab meat, Bamboo fungus, and stingray collagen

1,100



黒毛和牛とコラーゲン入り
ベジチャイナ風麻婆豆腐 仁淀川山椒風味

和牛筋麻婆豆腐

"Vegechina" style Collagen Mapo tofu w/ Japanese black beef, Japanese pepper flavor

1,950



黒酢

BLACK VINEGAR

よだれ鶏と熊本赤茄子、カシューナッツのサラダ仕立て
黒酢と仁淀川山椒風味

香醋麻辣口水鶏

Salad w/ Chicken in chili oil, Eggplant, Cashew nut, Black vinegar and Japanese pepper dressing

1,700



黒毛和牛とアボカド、彩り野菜の
黒酢と熟成黒にんにくのスパイシー炒め

黒蒜和牛炒牛油果

Spicy garlic Japanese black beef stir fry w/ Avocado, Seasonal vegetables and Black vinegar

2,150



コラーゲン麺、三種キノコと彩り野菜の
あっさりつゆそば 黒酢風味

香醋彩蔬三菇湯麵

Collagen soup noodle w/ 3 kinds of mushroom and seasonal vegetables, Black vinegar flavor

1,870



十六穀米

MIXED GRAINS

天然海老と彩り野菜、揚げ貝柱の
十六穀米ともち麦入りリゾット風チャーハン

鮮蝦彩蔬烩炒飯

Risotto style fried rice w/ Shrimp, Vegetables, Fried scallop, mixed grains and pearl barley

1,870



黒毛和牛とレタス、カシューナッツの
十六穀米ともち麦入り自家製XO醬チャーハン

和牛生菜秘醬炒飯

Homemade XO Fried rice w/ Japanese black beef, Lettuce, Cashew nut, Mixed grains, and Pearl barley

2,000



※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。

表記価格は全て税込み価格です。

『塔牌』5年ものカメ出し紹興酒

Shao Hsing Chiew Aging 5 years old

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特徴です。すいすい飲める逸品。常温又はロックをおすすめいたします。

グラス 90ml 570
デキャンタ 300ml 1,340
フルデキャンタ 600ml 2,600



『塔牌』紹興花彫酒 陳5年

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 600ml 2,480



『会稽山』紹興酒“女兒紅”(5年熟成)

Nu Er Hong Aging 5 years old

嫁入りする際に飲むことから名が付いた、縁起の良いお酒。

500ml 3,550



『塔牌』紹興酒純十年陳花彫 瑠璃彩磁

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
贅沢なつくりです。

500ml 7,520



『古越龍山』陳釀10年 景德鎮ボトル

Gu Yue Long Shan Brand Aging 10 years old

10年熟成貯蔵した逸品です
長期熟成により、まろやかな味わいに仕上がっています。

500ml 8,000



中国酒 果実酒

CHINESE LIQUEUR

杏露酒 Apricot
(あんずのお酒)

ロック 600
ソーダ 660

山査子酒 Hawthorn
(さんざしのお酒)

ロック 600
ソーダ 660

梅酒 "UME" Japanese Apricot
(うめのお酒)

ロック 600
ソーダ 660

林檎酒 Apple
(りんごのお酒)

ロック 600
ソーダ 660

ライチ酒 Lychee
(ライチのお酒)

ロック 600
ソーダ 660

ビール&ビールテイスト飲料

BEER & BEER TASTE BEVERAGE

プレミアム生ビール 270ml 570
“熟撰” 420ml 820
Premium Draft Beer "JYUKUSEN"

^{チンタオ}青島ビール 740
TSINGTAO

アサヒ ドライブラック 723
ASAHI DRY BLACK

アサヒ ドライ0 640
(アルコール0.00%)
ASAHI DRY 0 (Alcohol Free)

アサヒ スーパードライ 820
ASAHI SUPER DRY

日本酒

SAKE

獺祭 純米吟醸 45 [冷] 【山口県 旭酒造 純米吟醸 +6.0】 300ml 1,600
DASSAI

酒米の王者『山田錦』を使用し、大吟醸が規格である精米45%も磨いた贅沢なお酒です。
フルーティーな吟醸香と飲み口の良さが特徴です。

ウイスキー

WHISKY

竹鶴12年 ピュアマルト
TAKETURU '12

ロック・水割 700
ソーダ割 770

すっきりとした飲み口、豊かに広がる甘い樽熟香に心地良い余韻が残ります。

※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。※写真はイメージです。

表記価格は全て税込み価格です。

焼 酎

SHOCHU

芋	カメ壺焼酎 明るい農村 25° [鹿児島県 / さつま霧島酒造] AKARUI NOUSON 知る人ぞ知る芋焼酎ファン人気の焼酎です。芋の甘みがとってても上品な一品。 蔵が小さく、少量生産のため稀少品。	640
	富乃宝山 25° [鹿児島県 / 西酒造] TOMI NO HOUZAN 昔ながらの芋焼酎とは異なる柑橘系のようなさわやかな香り。	640
麦	麦汁(無濾過) 25° [熊本県 / 豊永酒造] MUGISHIRU 100% 国産麦を使用。麦焼酎本来の旨みを残す為、無濾過にこだわり 麦の深い味わいを感じられます。	640

割 り 焼 酎 (麦焼酎“一番札”をベースにしています)

ウーロン茶割り with Oolong Tea	630	グレープフルーツ割り with Grapefruit	630
ジャスミン茶割り with Jasmine Tea	630	オレンジ割り with Orange	630

ワ イ ン

WINE

白ワイン	パイアラ・ビアンコ (アンティノリ) Paicara Bianco [ぶどう品種] シャルドネ、ボンビーノ	グラス Glass	800
		ボトル Bottle	3,250
赤ワイン	パイアラ・ロッソ (アンティノリ) Paicara Rosso [ぶどう品種] カルベネ・ソーヴィニヨン、ネグロ・アマーロ	グラス Glass	800
		ボトル Bottle	3,250
スパークリングワイン	バルディビエソ・ブリュット Valdivieso Brut	ハーフボトル Half Bottle	1,670

※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。

表記価格は全て税込み価格です。

南国酒家オリジナルカクテル

ORIGINAL COCKTAIL

ライチー・ライチー 680

Lychee Lychee

やや甘口

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。

カシス・チャイナ 680

Cassis China

すっきり味

女性に人気のカクテル『カシスウーロン』を
南国酒家風に。

サンザシ・クーラー 680

Hawthorn Cooler

甘酸っぱい味

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。

アップルシャワー 680

Apple Shower

すっきり味

リンゴのお酒のジンジャーエール割りです。

ノンアルコールカクテル

NON-ALCOHOL COCKTAIL

お車でお越しの方やお酒が苦手という方のために、オリジナルのノンアルコールカクテル
をご用意いたしました。

ヴァージンライチー・ライチー 570

Virgin Lychee Lychee

ノンアルコールライチリキュールとグレープ
フルーツをトニックウォーターで割りました。

ザクロトニック 570

Pomegranate Tonic

ザクロベースにトニックを加えたさわやかな
スウィートカクテル。

カシスジンジャー 570

Cassis Ginger

果実味豊かなカシスにジンジャーエールの
ピリッとした刺激がマッチした一品。

ソフトドリンク

SOFT DRINK

コカ・コーラ 460

Coca Cola

オレンジジュース 500

Orange Juice

ジンジャーエール 460

Ginger Ale

アップルジュース 500

Apple Juice

カルピス 460

Calpis

グレープフルーツジュース 500

Grapefruit Juice

ミネラルウォーター“ペリエ” 620

Natural Mineral Water “Perrier”

ザクロジュース 680

Pomegranate Juice

アイスウーロン茶 460

Iced Oolong Tea

アイスジャスミン茶 460

Iced Jasmine Tea



有機栽培コーヒー

ORGANIC COFFEE

コーヒー 460

Hot Coffee

アイスコーヒー 520

Iced Coffee

※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。

表記価格は全て税込み価格です。



オリジナルブレンド中国茶です。

ジャスミン茶&ローズヒップ

1 CUP 300

Jasmine Tea & Rose Hip

華やかな香りのジャスミン茶に、美容を助けるハーブとして知られるローズヒップをブレンド。すっきりとした味わいに、ほのかな酸味が爽やかです。

ジャスミン茶&レモングラス

1 CUP 300

Jasmine Tea & Lemmon Grass

爽やかなジャスミン茶に、柑橘系の清々しい香りが特徴のハーブ・レモングラスをプラス。すっきりとした香りと味わいのリフレッシュブレンドです。

アカ ア 紅ウーロン茶&ジンジャー

1 CUP 300

Red Oolong Tea & Ginger

台湾を代表する紅ウーロン茶に、生姜をブレンド。紅茶を思わせる香りと味わいに、きりりとした生姜の風味がスパイシー。

アカ ア 紅ウーロン茶&紫蘇 シ

1 CUP 300

Red Oolong Tea & SHISO Plants

台湾を代表する紅ウーロン茶に、和風ハーブの紫蘇をプラス。紅茶を思わせる香りと味わいに、清涼感のある風味がアクセントになったブレンドです。

プーアール茶&ウコン

1 CUP 300

Pu-er Tea & Turmeric

独特な味と香りを持つプーアール茶に、ウコンと、スパイシーで清涼感のあるカルダモンをプラス。油を多く使った料理などと相性の良い、個性的なブレンドです。

中国茶の飲み方

1.



1分半程ふたをし茶葉を蒸らします。

2.



茶こしを茶器から外します。外した茶こしはふたの裏にのせられます。

3.



2煎目、3煎目と味わえます。



トウチョウウーロンチャ

凍頂烏龍茶

1 CUP 520

Cold Sumit Oolong

蘭の花の様な優雅な香りを放ち、品質の高さと味の良さで知られる烏龍茶です。

【茶言葉／明晰】

トウホウビジンチャ

東方美人茶

1 CUP 460

Oriental Beauty

かつてビクトリア女王が「オリエンタルビューティー」と名付けた、紅茶にほど近い華やかな味わいの烏龍茶。

台湾でしか生産できず、収穫は夏一度の稀少な一品です

【茶言葉／愛情】

※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。

表記価格は全て税込み価格です。