

南園

記載の料金はすべて15%のサービス料・税金が含まれたお支払い金額です。
食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。
写真はイメージです。季節・天候、仕入状況により料理内容、器等が変更になる場合がございます。

All prices include 15% service charge and consumption tax.
Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.
The actual presentations may differ from what you see in the photos.
Menu items are subject to change based on season and availability.

アレルギー特定原材料8品目を記載しております。
Eight specified allergenic ingredients are listed in the menu.



前菜

冷盤・焼味Appetizers

あわびの薄切り冷菜			
軟滑冷鮑魚	Sliced cold abalone		¥10,500
くらげの冷菜			4,300
冷拌海蜇皮	Chilled jellyfish	Small	2,600
野菜の酢漬け			2,400
酸辣鮮野菜	Chinese pickled vegetables	Small	1,400
ピータン（あひるの玉子）			
松花彩皮蛋	Preserved duck's eggs		2,100
巻海老の紹興酒漬け（4尾）			
花彫醉翁蝦	Shrimp marinated in Shaoxing wine	4pc	3,200
野菜と鶏肉の辛子和え			2,600
野菜怪味鶏	Steamed chicken and vegetables in spicy sauce		
鶏肉の胡麻ソースかけ			2,600
麻香棒棒鶏	Steamed chicken with special sesame sauce		
三種冷菜の盛り合わせ			4,500
珍味三拼盤	Assortment of three kinds of cold appetizers		
シェフ特製いろどり前菜		内容は係りにお尋ねください	
南園小碟盤	Nan-en's assortment of appetizers	ask for details	2,800
チャーシュー			2,700
明爐烤叉焼	<i>Char siu</i> (barbecued pork)	Small	1,600
合鴨胸肉の焼きもの、梅肉ソース添え			2,700
梅香焼鴨胸	Roasted duck breast with <i>Ume</i> (Japanese plum) sauce	Small	1,600

スープ

羹・湯Soup

干し貝柱とチャーシュー、玉子入りとろみスープ			
芙蓉瑤柱羹	Thick egg drop soup with dried scallops and <i>char siu</i> (barbecued pork)		¥3,600
タラバ蟹肉入り、とうもろこしのスープ			3,800
蟹肉玉米羹	Creamy corn soup with king crab meat	1person	2,280
五目入り酸辛味スープ			3,600
錦鏑酸辣湯	Chinese mixed hot and sour soup		
野菜スープ			3,600
鮮野菜清湯	Clear soup with vegetables	1person	2,160
黄ニラ入り玉子スープ			3,400
韭黄蛋花湯	Egg drop soup with Chinese yellow chives	1person	2,040



巻海老の紹興酒漬け（4尾）



三種冷菜の盛り合わせ



合鴨胸肉の焼きもの、梅肉ソース添え



タラバ蟹肉入りとうもろこしのスープ



野菜スープ

ふかひれ・つばめの巣

魚翅・燕窩 Shark fin / Bird's nest

特大ふかひれの姿煮(300g)	 		
紅焼大群翅	Braised whole shark fin (extra large:300g)		¥30,000
ふかひれの姿煮(120g)	 		
紅焼大排翅	Braised whole shark fin (120g)		14,500
ふかひれの姿蒸しスープ	 		
菜膽燉排翅	Clear shark fin soup	1 person	7,150
ふかひれ、蟹の玉子入りスープ	   		
蟹黄烩魚翅	Shark fin soup with crab eggs	1 person	3,100
ふかひれ、タラバ蟹肉入りスープ	  		
紅焼蟹肉翅	Shark fin soup with king crab meat	1 person	2,700
ふかひれ、五目入り酸辛味スープ	  		
八珍酸辣翅	Shark fin soup with chinese mixed hot and sour soup	1 person	2,700
ふかひれと玉子の炒め	  		
銀芽桂花翅	Stir-fried shark fin and eggs		5,500
つばめの巣と絹笠茸入り、すましスープ	 		
上湯竹笙燕	Clear soup with bird's nest and bamboo pith	1 person	6,400
つばめの巣と蟹の玉子入り、スープ	   		
蟹黄烩燕窩	Bird's nest soup with crab eggs	1 person	6,400



ふかひれの姿煮



ふかひれ、蟹の玉子入りスープ



ふかひれ、タラバ蟹肉入りスープ

あわび・なまこ

鮑魚・海参 Abalone・Sea cucumber

乾燥あわびの姿煮	 		
原隻禾麻鮑	Braised whole dried abalone	1pc	¥16,000
あわびのオイスターソース煮	 		
翡翠蠔油鮑	Braised abalone in oyster sauce	Small	10,500 6,300
あわびのクリーム煮	 		
時蔬奶油鮑	Braised abalone in cream sauce	Small	10,500 6,300
あわびとなまこの煮込み	 		
鮑片焼海参	Braised abalone and sea cucumber in oyster sauce	Small	15,000 9,000



あわびのオイスターソース煮

海鮮料理

魚貝 Seafood

白身魚の切り身と青菜の炒め	  	¥7,900
時蔬鮮魚球	Stir-fried whitefish and vegetables	Small 4,740
白身魚の唐揚げ甘酢かけ	 	4,000
糖醋鮮魚球	Deep-fried whitefish with sweet and sour sauce	4,000
あわびとアスパラガスの炒め	  	11,500
蘆筍鮮鮑片	Stir-fried abalone and asparagus	11,500
あわびのウニソース炒め	  	14,500
海膽鮮鮑片	Stir-fried abalone with sea urchin sauce	14,500
ホタテ貝の炒め、ブロッコリー添え	  	5,300
蘭花金銀貝	Stir-fried scallops with broccoli	5,300
ホタテ貝のXO醬炒め	    	5,300
XO醬瑤柱	Stir-fried scallops with XO sauce	5,300
イカと野菜の海鮮ソース炒め	  	3,900
香醬鮮魷花	Stir-fried cuttlefish and vegetables with seafood sauce	3,900
イカと香菜のピリ辛炒め	  	3,900
芫茜辣魷花	Stir-fried cuttlefish and coriander with spicy sauce	3,900



あわびのウニソース炒め



ホタテ貝の炒め、ブロッコリー添え

野菜・豆腐

蔬菜・豆腐 Vegetables/ Tofu

アスパラガスの絹笠茸あんかけ	 	¥5,200
竹筴扒蘆筍	Braised bamboo pith and asparagus with starchy sauce	¥5,200
椎茸と筍と青菜の煮	 	3,400
雙冬扒時蔬	Braised <i>Shiitake</i> mushrooms and bamboo shoots in oyster sauce	3,400
野菜のクリーム煮	 	3,600
奶油扒時蔬	Braised vegetables in cream sauce	Small 2,160
茄子と豚ひき肉の辛子ソース煮	 	3,400
肉醬焼茄子	Braised ground pork and eggplant in chili bean sauce	3,400
豆腐と牛ひき肉の辛子ソース煮	 	3,200
焼麻婆豆腐	<i>Mopo tofu</i> (braised ground beef and tofu in chili bean sauce)	Small 1,920
揚げ豆腐のタラバ蟹肉あんかけ	   	4,800
蟹肉扒豆腐	Deep-fried tofu with king crab meat starchy sauce	4,800
五目入り揚げ豆腐	   	3,400
八珍烩豆腐	Fried tofu and chop suey	3,400
おすすめ季節野菜の炒め	 	3,200
清炒鮮時蔬	Stir-fried seasonal vegetables	3,200



アスパラガスの絹笠茸あんかけ



おすすめ季節野菜の炒め

えび・かに
蝦・蟹 Shrimp / Crab

伊勢海老(外国産)の生姜とねぎの煮込み
薑葱焗龍蝦 Braised lobster with ginger and green onion ￥8,400

伊勢海老(外国産)のニンニク風味煮
蒜蓉大龍蝦 Braised lobster with garlic sauce 8,400

伊勢海老(外国産)のチリソース煮
乾焼大龍蝦 Braised lobster with chili sauce 8,400

大海老と春雨の干し貝柱風味煮
干貝銀絲蝦 Braised prawns and bean starch noodles with dried scallops 5,100

大海老のニンニク風味カリカリ炒め
避風塘蝦球 Crispy battered garlic prawns Small 5,300
3,180

大海老と塩玉子の炒め
鹹蛋明蝦球 Stir-fried prawns and salted egg 5,300

大海老のオーロラソース炒め
千島明蝦球 Deep-fried prawns with aurora sauce 5,300

海老のチリソース煮
乾焼鮮蝦仁 Braised shrimp with chili sauce Small 4,800
2,880

海老の中国風天麩羅
酥炸鮮蝦仁 Chinese-style shrimp tempura Small 4,200
2,520

かにたま
香煎芙蓉蟹 Egg foo young (Chinese omelet) with crab meat 5,200

タラバ蟹の黒豆味噌炒め
豉汁焗蟹柳 Stir-fried king crab meat with black bean sauce 11,500

蟹の爪の揚げもの
百花釀蟹钳 Deep-fried crab claw 1pc 2,000



大海老と春雨の干し貝柱風味煮



大海老のニンニク風味カリカリ炒め



大海老のオーロラソース炒め



蟹の爪の揚げもの

肉

肉 Meat

神戸牛とアスパラガスの炒め	  		
蘆筍炒和牛	Stir-fried Kobe beef and asparagus		¥13,800
国産牛サーロインの黒豆味噌炒め	  		
豉汁西冷牛	Stir-fried domestic beef with black bean sauce		8,300
牛フィレ肉の黒胡椒炒め	  		
黒椒腓利条	Stir-fried beef tenderloin with black pepper		7,200
牛肉のオイスターソース炒め	  		
蠔油炒牛肉	Stir-fried beef with oyster sauce		4,300
牛肉と筍、ピーマンの細切り炒め	  		
青椒牛肉絲	Stir-fried shredded beef, bamboo shoots, and green pepper	Small	4,300 2,580
酢豚	  		
香酥古老肉	Sweet and sour pork	Small	4,100 2,460
豚バラ肉の煮込み	 		
紅焼香扣肉	Braised pork ribs	Small	4,100 2,460
鶏肉のぶつ切り、黒豆味噌炒め	  		
豉汁爆鶏球	Stir-fried chicken with black bean sauce		2,900
鶏肉のぶつ切り唐揚げ(骨抜き)	  		
酥炸滑鶏球	Crispy boneless fried chicken		2,900
鶏肉サイの目切りとカシューナッツの炒め	  		
腰果炒鶏丁	Stir-fried diced chicken and cashew nuts	Small	2,900 1,740
北京ダック	 	4pc	6,400
北京片填鴨	Crispy Peking duck Skin	1pc	1,600



神戸牛とアスパラガスの炒め



酢豚



鶏肉サイの目切りと
カシューナッツの炒め



北京ダック

やきそば

炒麵 Fried noodles

海の幸入り焼きそば 🍤🌾🥚🥤
海鮮炒麵 Fried noodles with seafood

¥4,000



海の幸入り焼きそば

野菜入り焼きそば 🌾🥚🥤
素菜炒麵 Fried noodles with vegetables

2,300

牛肉の細切り入り焼きそば 🌾🥚🥤
牛絲炒麵 Fried noodles with shredded beef and green pepper

2,300

五目入り焼きそば 🍤🌾🥚🥤
八珍炒麵 Fried noodles with chop suey

2,300



五目入り焼きビーフン(カレー風味)

海老入り焼きそば 🍤🌾🥚🥤
蝦仁炒麵 Fried noodles with shrimp in a thick starchy sauce

2,600

五目入り焼きビーフン(カレー風味) 🍤🌾🥚🥤
羊城米粉 Curry-flavored mixed fried rice noodles

2,300

ごはん

炒飯 Fried rice

タラバ蟹肉入りチャーハン 🍤🌾🥚🥤
蟹肉炒飯 Fried rice with king crab meat

¥2,900



南園特製あさり入りチャーハン

南園特製あさり入りチャーハン 🍤🌾🥚🥤
鳳城炒飯 Nan-en's signature fried rice with short neck clam,
Chinese barbeque pork and shrimp

2,300

五目入りチャーハン 🍤🌾🥚🥤
広州炒飯 Fried rice with shrimp, Chinese barbeque pork

2,300

魚介入りあんかけチャーハン 🍤🍤🌾🥚🥤
福州炒飯 Fried rice with seafood starchy sauce

4,300



魚介入りあんかけチャーハン

ふかひれ、海の幸入りあんかけご飯 🍤🌾🥚🥤
海鮮魚翅飯 Steamed rice with shark fin and seafood starchy sauce

4,100

つゆそば			
湯麺 Noodle soup			
ふかひれの姿煮入りつゆそば	🌾🍳🥚🥛	¥15,000	
排翅湯麺 Noodle soup with whole shark fin			
海の幸入りつゆそば	🍳🌾🍳🥚🥛	4,000	
海鮮湯麺 Noodle soup with seafood			
野菜入りつゆそば	🌾🍳🥚🥛	2,300	
素菜湯麺 Noodle soup with vegetables			
牛肉の細切り入りつゆそば	🌾🍳🥚🥛	2,300	
牛絲湯麺 Noodle soup with shredded beef and green pepper			
五目入りつゆそば	🍳🌾🍳🥚🥛	2,300	
八珍湯麺 Noodle soup with chop suey			
海老入りつゆそば	🍳🌾🍳🥚🥛	2,600	
蝦仁湯麺 Noodle soup with shrimp			
ふかひれ、海の幸入りつゆそば	🍳🌾🍳🥚🥛	4,100	
海鮮魚翅麺 Noodle soup with shark fin and seafood			
海老入りワンタンスープ	🍳🌾🍳🥚🥛	2,600	
鮮蝦餛飩 Shrimp Wonton soup			

牛肉の細切り入りつゆそば

海老入りワンタンスープ

かゆ			
粥 Rice porridge			
白身魚とレタス入りかゆ	🌾🍳🥚🥛	¥2,300	
西生菜魚片粥 Rice porridge with whitefish and lettuce		Small 1,380	
あわびと海老入りかゆ	🍳🌾🍳🥚🥛	3,000	
鮑魚明蝦片粥 Rice porridge with abalone and shrimp		Small 1,800	
干し貝柱と鶏肉の細切り入りかゆ	🌾🍳🥚🥛	2,300	
乾貝烩鶏絲粥 Rice porridge with dried scallops and chicken		Small 1,380	

あわびと海老入りかゆ

点心

鹹點心 Dim sum

ふかひれ入り蒸し餃子



雀肉魚翅餃 Steamed shark fin dumplings

4pc ¥1,600

海老入り蒸し餃子



笋尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings

4pc 1,400

シューマイ



蒸蟹黄焼賣 Shumai (steamed pork dumplings)

4pc 1,400

ニラ入り蒸し餃子



鮮味韭菜餃 Steamed Chinese chive dumplings

4pc 1,400

スープ入りまんじゅう



上湯小龍包 Xiao Long Bao (steamed soup dumpling)

1pc 400

チャーシュー入りまんじゅう



蠔油叉焼包 Steamed char siu (barbecued pork) bun

1pc 400

豚肉と干し貝柱入りまんじゅう



瑶柱鮮肉包 Steamed pork and dried scallops bun

1pc 400

花巻



南園大花巻 Steamed bun

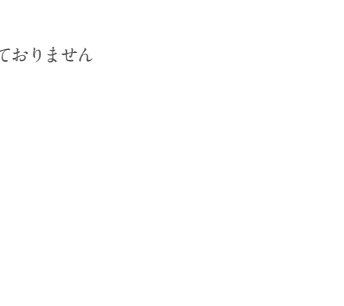
1pc 320

はるまき



脆皮炸春捲 Spring roll

1pc 320

ベジタリアンメニュー				Vegetalian Menu	
野菜の酢漬け	酸辣鮮野菜	Chinese pickled vegetables	¥ 2,400		
野菜スープ	鮮野菜清湯	Clear soup vegetables	3,600		
野菜のせいろ蒸し	是日蒸蔬籠	Steamed mix vegetables	2,200		
豆腐の野菜あんかけ	素菜扒豆腐	Tofu with vegetables sauce	3,400		
野菜入り焼きビーフン	素菜炒米粉	Fried rice noodle with mixed vegetables	2,300		
野菜のあんかけご飯	素菜扒烩飯	Steam rice with mixed vegetables	2,300		
野菜シューマイ	野菜蒸焼売	Vegetables dumpling(1piece)	350		
野菜はるまき	野菜炸春捲	Vegetables spring roll(1piece)	320		

GF No wheat/ gluten used. グルテンフレンドリー:小麦を使用しておりません。
VF No animal-derived ingredients are used. ヴィーガンフレンドリー:動物性食品を使用しておりません。
V No meat, fish, or poultry is used. May contain dairy product and eggs. ベジタリアン:肉、魚介類を使用しておりません

※GF に変更可能な料理もございます。内容はスタッフにお尋ねください。
Gluten-friendly options are available for select dishes. Kindly ask our staff for assistance.

デザート
甜點心 Dessert

胡麻団子(蓮あん) 1pc ￥320
芝麻蓮蓉球 Deep-fried sesame ball with lotus seed filling

あん入りまんじゅう 1pc 400
玫瑰豆沙包 Steamed bun with sweet red bean paste

中国風焼きプリン 焗西米布甸 Baked Chinese pudding

※調理時間に約15分いただきます。
This dessert takes approx. 15minutes to prepare. 1,150

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー 凍杏仁豆腐 Chilled almond jelly with fruit 1,050

フルーツとタピオカ入りココナッツミルク 生果西米露 Tapioca and fruit in coconut milk 1,050

小豆とタピオカ入りココナッツミルク 小豆西米露 Tapioca and red bean in coconut milk 1,050

マンゴープリン 凍芒果布甸 Mango pudding 1,150

つばめの巣入り、ココナッツミルク(温製・冷製) 甜椰奶燕窩 Bird's nest in sweet coconut milk (served warm or cold) 6,400

ココナッツアイスクリーム 椰子奶雪糕 Coconut ice cream 850

あんずシャーベット 杏子蜜雪冰 Apricot sherbet 850



フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー



フルーツとタピオカ入り
ココナッツミルク



マンゴープリン