

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.



えび
shrimp



かに
crab



くるみ
walnut



小麦
wheat



そば
buckwheat



卵
egg



乳
milk



落花生
peanut

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			
野菜怪味鶏	Steamed chicken and vegetables in spicy sauce		2,600
鶏肉の胡麻ソースかけ			
麻香棒棒鶏	Steamed chicken with special sesame sauce		2,600
三種冷菜の盛り合わせ			
珍味三拼盤	Assortment of three kinds of cold appetizers		4,500
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	Char siu (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 Ume (Japanese plum) sauce	Small	1,600



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

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 char siu (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			
錦銹酸辣湯	Chinese mixed hot and sour soup		3,600
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



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	1person	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	1person	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	1person	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	1person	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	1person	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	1person	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	 	
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	  	
蘆筍鮮鮑片 Stir-fried abalone and asparagus		11,500
あわびのウニソース炒め	  	
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	  	
蘭花金銀貝 Stir-fried scallops with broccoli		5,300
ホタテ貝のXO醬炒め	   	
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	  	
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	  	
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	 	
竹筴扒蘆筍 Braised bamboo pith and asparagus with starchy sauce		¥5,200
椎茸と筍と青菜の煮	 	
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	 	
奶油扒時蔬 Braised vegetables in cream sauce		3,600
		Small 2,160
茄子と豚ひき肉の辛子ソース煮	 	
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	 	
焼麻婆豆腐 <i>Mopo tofu</i> (braised ground beef and tofu in chili bean sauce)		3,200
		Small 1,920
揚げ豆腐のタラバ蟹肉あんかけ	   	
蟹肉扒豆腐 Deep-fried tofu with king crab meat starchy sauce		4,800
五目入り揚げ豆腐	   	
八珍烩豆腐 Fried tofu and chop suey		3,400
おすすめ季節野菜の炒め	 	
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 spiny 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 spiny 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 spiny 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 Meat

¥13,800

8,300

7,200

4,300

4,300
2,580

4,100
2,460

4,100
2,460

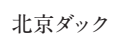
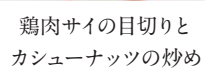
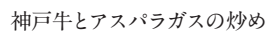
2,900

2,900

2,900
1,740

6,400

1,600



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

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

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



海の幸入り焼きそば



五目入り焼きビーフン(カレー風味)

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 鳳城炒飯
Nan-en's signature fried rice with short neck clam, Chinese barbecue pork and shrimp

2,300

五目入りチャーハン 広州炒飯
Fried rice with shrimp, Chinese barbecue 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

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



南園特製あさり入りチャーハン



魚介入りあんかけチャーハン

つゆそば
湯麺 Noodle soup

ふかひれの姿煮入りつゆそば 湯麺 ¥15,000
排翅湯麺 Noodle soup with whole shark fin

海の幸入りつゆそば 湯麺 4,000
海鮮湯麺 Noodle soup with seafood

野菜入りつゆそば 湯麺 2,300
素菜湯麺 Noodle soup with vegetables

牛肉の細切り入りつゆそば 湯麺 2,300
牛絲湯麺 Noodle soup with shredded beef and green pepper

五目入りつゆそば 湯麺 2,300
八珍湯麺 Noodle soup with chop suey

海老入りつゆそば 湯麺 2,600
蝦仁湯麺 Noodle soup with shrimp

ふかひれ、海の幸入りつゆそば 湯麺 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 粥 ¥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 粥 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 粥 2,300
乾貝烩雞絲粥 Rice porridge with dried scallops and chicken Small 1,380



あわびと海老入りかゆ

點心
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     
蒸蟹黃燒賣 *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 
上湯小籠包 *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    
瑤柱鮮肉包 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

(V) (VF) (GF)

¥ 2,400

酸辣鮮野菜 Chinese pickled vegetables

Small 1,400

野菜スープ

(V) (VF)

3,600

鮮野菜清湯 Clear soup vegetables

Small 2,160

野菜のせいろ蒸し

(V) (VF) (GF)

2,200

是日蒸蔬籠 Steamed mix vegetables

季節野菜の炒め

(V) (VF)

3,200

清炒鮮時蔬 Stir fried vegetables

豆腐の野菜あんかけ

(V) (VF)

3,400

素菜扒豆腐 Tofu with vegetables sauce

野菜入り焼きビーフン

(V) (VF)

2,300

素菜炒米粉 Fried rice noodle with mixed vegetables

野菜のあんかけご飯

(V) (VF)

2,300

素菜扒烩飯 Steam rice with mixed vegetables

野菜シューマイ

(V)

350

野菜蒸焼売 Vegetables dumpling(1piece)

野菜はるまき

(V)

320

野菜炸春捲 Vegetables spring roll(1piece)



野菜のせいろ蒸し



豆腐の野菜あんかけ



野菜入り焼きビーフン



野菜のあんかけご飯

(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 1,150
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.

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

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

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

マンゴープリン 1,150
凍芒果布甸 Mango pudding

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

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

あんずシャーベット 850
杏子蜜雪冰 Apricot sherbet



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