

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



冷拌海蜇皮 Chilled jellyfish Small 4,300

野菜の酢漬け

酸辣鮮野菜 Chinese pickled vegetables Small 2,400

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



明爐烤叉焼 Char siu (barbecued pork) Small 2,700

合鴨胸肉の焼きもの、梅肉ソース添え



梅香焼鴨胸 Roasted duck breast with Ume (Japanese plum) sauce Small 2,700



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



蟹肉玉米羹 Creamy corn soup with king crab meat 1person 3,800

五目入り酸辛味スープ



錦銹酸辣湯 Chinese mixed hot and sour soup 1person 3,600

野菜スープ



鮮野菜清湯 Clear soup with vegetables 1person 3,600

黄ニラ入り玉子スープ



韭黄蛋花湯 Egg drop soup with Chinese yellow chives 1person 3,400



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	 	
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		Small 3,600 2,160
茄子と豚ひき肉の辛子ソース煮	 	
肉醬燒茄子 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	 	
燒麻婆豆腐 <i>Mopo tofu</i> (braised ground beef and tofu in chili bean sauce)		Small 3,200 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

神戸牛とアスパラガスの炒め 肉 ¥13,800
蘆筍炒和牛 Stir-fried Kobe beef and asparagus

国産牛サーロインの黒豆味噌炒め 肉 8,300
豉汁西冷牛 Stir-fried domestic beef with black bean sauce

牛フィレ肉の黒胡椒炒め 肉 7,200
黒椒腓利条 Stir-fried beef tenderloin with black pepper

牛肉のオイスターソース炒め 肉 4,300
蠔油炒牛肉 Stir-fried beef with oyster sauce

牛肉と筍、ピーマンの細切り炒め 肉 4,300
青椒牛肉絲 Stir-fried shredded beef, bamboo shoots, and green pepper Small 2,580

酢豚 肉 4,100
香酥古老肉 Sweet and sour pork Small 2,460

豚バラ肉の煮込み 肉 4,100
紅焼香扣肉 Braised pork ribs Small 2,460

鶏肉のぶつ切り、黒豆味噌炒め 肉 2,900
豉汁爆鶏球 Stir-fried chicken with black bean sauce

鶏肉のぶつ切り唐揚げ(骨抜き) 肉 2,900
酥炸滑鶏球 Crispy boneless fried chicken

鶏肉サイの目切りとカシューナッツの炒め 肉 2,900
腰果炒鶏丁 Stir-fried diced chicken and cashew nuts Small 1,740

北京ダック 肉 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

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

¥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

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

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