

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			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	Char Siu (Chinese 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

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 (Chinese 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	1 person	2,280
五目入り酸辛味スープ			3,600
錦鏽酸辣湯	Chinese Mixed Hot and Sour Soup	1 person	2,160
野菜スープ			3,600
鮮野菜清湯	Clear Soup with Vegetables	1 person	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	1 person	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・つばめの巢

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、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
and 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

つばめの巢と絹笠茸入り、すましスープ  

上湯竹笙燕 Clear Soup with Bird's Nest and Bamboo Pith

1person

6,400



ふかひれの姿煮



ふかひれ、タラバ蟹肉入りスープ

あわび・なまこ

鮑魚・海參 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

10,500

Small

6,300

あわびのクリーム煮  

時蔬奶油鮑 Braised Abalone in Cream Sauce

10,500

Small

6,300

あわびとなまこの煮込み  

鮑片焼海參 Braised Abalone and Sea Cucumber
in Oyster Sauce

15,000

Small

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 Ssour Sauce	
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	
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	
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	
ホタテ貝のXO醤炒め	🍷🌾🍷🍷🍷	5,300
XO醤瑤柱	Stir-Fried Scallops with XO Sauce	
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	
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	



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	
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	
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	
豆腐と牛ひき肉の辛子ソース煮	🌾🍷	3,200
焼麻婆豆腐	<i>Mapo 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	
五目入り揚げ豆腐	🍷🌾🍷🍷🍷	3,400
八珍烩豆腐	Deep-Fried Tofu and Chop Suey	
おすすめ季節野菜の炒め	🌾🍷	3,200
清炒鮮時蔬	Stir-Fried Seasonal Vegetables	



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

肉 Meat

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

Small4,3002,580

酢豚

🌾🥚🥫

香酥古老肉 Sweet and Sour Pork

Small4,1002,460

豚バラ肉の煮込み

🌾🥫

紅焼香扣肉 Braised Pork Belly

Small4,1002,460

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

Small2,9001,740

北京ダック

🥘🌾

北京片填鴨 Crispy Peking Duck Skin

4pc6,4001pc1,600



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	   	¥4,000
海鮮炒麵 Fried Noodles with Seafood		
野菜入り焼きそば	  	2,300
素菜炒麵 Fried Noodles with Vegetables		
牛肉の細切り入り焼きそば	  	2,300
牛絲炒麵 Fried Noodles with Shredded Beef and Green Pepper		
五目入り焼きそば	   	2,300
八珍炒麵 Fried Noodles with Chop Suey		
海老入り焼きそば	   	2,600
蝦仁炒麵 Fried Noodles with Shrimp in a Thick Starchy Sauce		
五目入り焼きビーフン（カレー風味）	   	2,300
羊城米粉 Curry-Flavored Mixed Fried Rice Noodles		



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	   	¥2,900
蟹肉炒飯 Fried Rice with King Crab Meat		
南園特製あさり入りチャーハン	   	2,300
鳳城炒飯 Nan-en's Signature Fried Rice with Short Neck Clam, Chinese Barbecued Pork and Shrimp		
五目入りチャーハン	   	2,300
広州炒飯 Fried Rice with Shrimp, Chinese Barbecued Pork		
魚介入りあんかけチャーハン	    	4,300
福州炒飯 Fried Rice with Seafood Starchy Sauce		
ふかひれ、海の幸入りあんかけご飯	   	4,100
海鮮魚翅飯 Steamed Rice with Shark Fin and Seafood Starchy Sauce		



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 湯麺 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

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



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 Seasonal 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-free 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 1pc 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