前菜

冷盤・焼味 Appetizers

くらげの冷菜 (乳・小麦) ¥4,300
冷拌海蜇皮 Small 2,600
Chilled jellyfish

野菜の酢漬け 2,400
酸辣鮮野菜 Small 1,400
Vegetables pickled in vinegar

ピータン（あひるの玉子） (卵・小麦) 2,100
松花彩皮蛋
Preserved duck's eggs

巻海老の紹興酒漬け

巻海老の紹興酒漬け（4尾） (小麦・えび) 3,200
花彫醉翁蝦
Shrimp marinated in Shaoxing wine (4 pices)

鶏肉の胡麻ソースかけ (小麦) 2,600
麻香棒棒鶏
Chicken with special sesame sauce

三種冷菜の盛り合わせ

三種冷菜の盛り合わせ (乳・小麦) 4,500
珍味三拼盤
Assorted 3 kinds of cold appetizers

シェフ特製いろどり前菜 (内容は係りにお申し付けください) 2,800
南園小碟盤
Appetizer assortment

チャーシュー (乳・小麦) 2,700
明爐烤叉焼 Small 1,600
Char siu (barbecued pork)

合鴨胸肉の焼きもの、梅肉ソース添え (乳・小麦・落花生) 2,700
梅香焼鴨胸 Small 1,600
Roasted duck sirloin with ume (Japanese plum) sauce

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 (卵・乳・小麦) ¥3,600
芙蓉瑶柱羹
Thick soup with dry scallops, char siu(barbecued pork) and eggs

タラバ蟹肉入りとうもろこしのスープ (卵・乳・小麦・かに) 3,800
蟹肉玉米羹 Small 2,280
Creamy corn soup with crab meat

タラバ蟹肉入りとうもろこしのスープ

五目入り酸辛味スープ (卵・乳・小麦) 3,600
錦銹酸辣湯
Hot and sour soup with chop suey

野菜スープ (乳・小麦) 3,600
鮮野菜清湯 Small 2,160
Clear soup with vegetables

黄ニラ入り玉子スープ (卵・乳・小麦) 3,400
韮黄蛋花湯 Small 2,040
Soup with leek and eggs

野菜スープ

※記載の料金はすべて 15%のサービス料、税金を含みます。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。
※All prices include 15% service charge and consumption tax.
※Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

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）（乳・小麦） ¥30,000
紅焼大群翅
Braised whole shark fin (Extra large:300g)

ふかひれの姿煮（120g）（乳・小麦） 14,500
紅焼大排翅
Braised whole shark fin (120g)

ふかひれの姿蒸しスープ（乳・小麦） 1名様 7,150
菜膽燉排翅
Clear shark fin soup　1person

ふかひれ、蟹の玉子入りスープ（卵・乳・小麦・かに） 1名様 3,100
蟹黄烩魚翅
Shark fin soup with crab eggs　1person

ふかひれ、タラバ蟹肉入りスープ（乳・小麦・かに） 1名様 2,700
紅焼蟹肉翅
Shark fin soup with crab meat　1person

ふかひれ、五目入り酸辛味スープ（卵・乳・小麦） 1名様 2,700
八珍酸辣翅
Hot and sour shark fin soup with chop suey　1person

ふかひれと玉子の炒め（卵・乳・小麦） 5,500
銀芽桂花翅
Stir fried shark fin and eggs

つばめの巣と絹笠茸入り、すましスープ（乳・小麦） 1名様 6,400
上湯竹笙燕
Bird's nest soup with kinugasa mushrooms　1person

つばめの巣と蟹の玉子入り、スープ（卵・乳・小麦・かに） 1名様 6,400
蟹黄烩燕窩
Bird's nest soup with crab eggs　1person

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（乳・小麦） 1個 ¥16,000
原隻禾麻鮑
Braised whole dried abalone　1 pc

あわびのオイスターソース煮（乳・小麦） 10,500
翡翠蠔油鮑 Small 6,300
Braised abalone with oyster sauce

あわびのクリーム煮（乳・小麦） 10,500
時蔬奶油鮑 Small 6,300
Braised abalone with cream sauce

あわびとなまこの煮込み（乳・小麦） 15,000
鮑片焼海参 Small 9,000
Braised abalone and sea cucumber with oyster sauce

あわびのオイスターソース煮

※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。
※The actual presentations may differ from what you see in the photos.
※Menu items are subject to change based on season and availability.

海鮮料理

魚貝 Seafood

白身魚の切り身と青菜の炒め (卵・乳・小麦) ¥7,900
時蔬鮮魚球 Small 4,740
Stir fried fish and vegetables

白身魚の唐揚げ甘酢かけ (卵・小麦) 4,000
糖醋鮮魚球
Fried fish with sweet and sour sauce

あわびとアスパラガスの炒め (卵・乳・小麦) 11,500
蘆笋鮮鮑片
Stir fried abalone and asparagus

あわびのウニソース炒め (卵・乳・小麦) 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 (卵・乳・小麦) 5,300
蘭花金銀貝
Stir fried scallops and broccoli

ホタテ貝の XO 醤炒め (卵・乳・小麦・えび) 5,300
XO 醤瑶柱
Stir fried scallops with XO sauce

イカと香菜のピリ辛炒め (卵・乳・小麦) 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 (乳・小麦) ¥5,200
竹笙扒蘆笋
Braised kinugasa mushrooms and asparagus

椎茸と筍と青菜の煮 (乳・小麦) 3,400
雙冬扒時蔬
Braised shiitake mushrooms and bamboo shoots with oyster sauce

野菜のクリーム煮 (乳・小麦) 3,600
奶油扒時蔬 Small 2,160
Braised vegetables with cream sauce

茄子と豚ひき肉の辛子ソース煮 (乳・小麦) 3,400
肉醤焼茄子
Braised ground pork and eggplant with chili bean sauce

豆腐と牛ひき肉の辛子ソース煮 (乳・小麦) 3,200
焼麻婆豆腐 Small 1,920
Braised ground beef and tofu with chili bean sauce

揚げ豆腐のタラバ蟹肉あんかけ (卵・乳・小麦・かに) 4,800
蟹肉扒豆腐
Fried tofu with crab meat sauce

五目入り揚げ豆腐 (卵・乳・小麦・えび) 3,400
八珍烩豆腐
Fried tofu and chop suey

おすすめ季節野菜の炒め (乳・小麦) 3,200
清炒鮮時蔬
Stir fried seasonal Chinese vegetables

五目入り揚げ豆腐

※記載の料金はすべて 15%のサービス料、税金を含みます。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。
※All prices include 15% service charge and consumption tax.
※Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

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 (卵・乳・小麦・えび) ¥8,400
薑葱焗龍蝦
Braised lobster with ginger and green onion

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

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

大海老と春雨の干し貝柱風味煮

大海老と春雨の干し貝柱風味煮 (卵・乳・小麦・えび) 5,100
干貝銀絲蝦
Braised prawns and bean starch noodles with dry scallops

大海老のニンニク風味カリカリ炒め (卵・小麦・えび) 5,300
避風塘蝦球 Small 3,180
Crispy stir fried garlic prawns

大海老のニンニク風味カリカリ炒め

大海老と塩玉子の炒め (卵・乳・小麦・えび) 5,300
鹹蛋明蝦球
Stir fried prawns and salted egg

大海老のオーロラソース炒め (卵・乳・小麦・えび) 5,300
千島明蝦球
Stir fried prawns with aurora sauce

海老のチリソース煮 (卵・小麦・えび) 4,800
乾焼鮮蝦仁 Small 2,880
Braised shrimp with chili sauce

海老の中国風天麩羅 (卵・小麦・えび) 4,200
酥炸鮮蝦仁 Small 2,520
Chinese style shrimp tempura

大海老のオーロラソース炒め

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

タラバ蟹の黒豆味噌炒め (乳・小麦・かに) 11,500
豉汁焗蟹柳
Stir fried crab meat with black bean sauce

蟹の爪の揚げもの (卵・小麦・えび・かに) 1本 2,000
百花釀蟹拑
Deep fried crab claw 1pc

蟹の爪の揚げもの

※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。
※The actual presentations may differ from what you see in the photos.
※Menu items are subject to change based on season and availability.

肉

肉 Meat

神戸牛とアスパラガスの炒め (乳・小麦) ¥13,800
蘆笋炒和牛
Stir fried Kobe beef and asparagus

神戸牛とアスパラガスの炒め

国産牛サーロインの黒豆味噌炒め (乳・小麦) 8,300
豉汁西冷牛
Stir fried domestic Japanese beef with black bean sauce

牛フィレ肉の黒胡椒炒め (卵・乳・小麦) 7,200
黒椒腓利条
Stir fried cut tenderloin steak with black pepper sauce

牛肉のオイスターソース炒め (卵・乳・小麦) 4,300
蠔油炒牛肉
Stir fried beef with oyster sauce

酢豚

牛肉と筍、ピーマンの細切り炒め (卵・乳・小麦) 4,300
青椒牛肉絲 Small 2,580
Stir fried beef, bamboo shoots, and green pepper

酢豚 (卵・乳・小麦) 4,100
香酥古老肉 Small 2,460
Sweet and sour pork

鶏肉サイの目切りと
カシューナッツの炒め

豚バラ肉の煮込み (乳・小麦) 4,100
紅焼香扣肉 Small 2,460
Braised pork ribs

鶏肉のぶつ切り唐揚げ(骨抜き) (乳・卵・小麦) 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 (乳・卵・小麦) 2,900
腰果炒鶏丁 Small 1,740
Stir fried diced chicken and cashew nuts

北京ダック

北京ダック (小麦・えび) 4枚 6,400
北京片填鴨 1枚 1,600
Crispy Peking duck Skin

※記載の料金はすべて 15%のサービス料、税金を含みます。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。
※All prices include 15% service charge and consumption tax.
※Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

やきそば

炒麺　Fried noodles

海の幸入り焼きそば (卵・乳・小麦・えび) ¥4,000
海鮮炒麺
Fried noodles with seafood

海の幸入り焼きそば

野菜入り焼きそば (卵・乳・小麦) 2,300
素菜炒麺
Fried noodles with vegetables

牛肉の細切り入り焼きそば (卵・乳・小麦) 2,300
牛絲炒麺
Fried noodles with shredded beef and green pepper

五目入り焼きそば (卵・乳・小麦・えび) 2,300
八珍炒麺
Fried noodles with shop suey

海老入り焼きそば (卵・乳・小麦・えび) 2,600
蝦仁炒麺
Fried noodles with shrimp

五目入り焼きビーフン（カレー風味）

五目入り焼きビーフン（カレー風味） (卵・乳・小麦・えび) 2,300
羊城米粉
Fried rice noodles with shop suey (curry flavor)

ごはん

炒飯　Fried rice

タラバ蟹肉入りチャーハン (卵・乳・小麦・かに) ¥2,900
蟹肉炒飯
Fried rice with crab meat

南園特製あさり入りチャーハン (卵・乳・小麦・えび) 2,300
鳳城炒飯
Fried rice with short neck clams and oyster sauce

南園特製あさり入りチャーハン

五目入りチャーハン (卵・乳・小麦・えび) 2,300
広州炒飯
Fried rice with chop suey

魚介入りあんかけチャーハン (卵・乳・小麦・えび・かに) 4,300
福州炒飯
Fried rice with thick seafood sauce

ふかひれ、海の幸入りあんかけご飯 (卵・乳・小麦・えび) 4,100
海鮮魚翅飯
Rice with shark fin and seafood

※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。
※The actual presentations may differ from what you see in the photos.
※Menu items are subject to change based on season and availability.

つゆそば

湯麺　Noodle soup

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

海の幸入りつゆそば (卵・乳・小麦・えび) 4,000
海鮮湯麺
Noodle soup with seafood

野菜入りつゆそば (卵・乳・小麦) 2,300
素菜湯麺
Noodle soup with mixed vegetables

牛肉の細切り入りつゆそば

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

五目入りつゆそば (卵・乳・小麦・えび) 2,300
八珍湯麺
Noodle soup with chop suey

海老入りつゆそば (卵・乳・小麦・えび) 2,600
蝦仁湯麺
Noodle soup with shrimp

ふかひれ、海の幸入りつゆそば (卵・乳・小麦・えび) 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

海老入りワンタンスープ (乳・小麦・えび) 2,600
鮮蝦餛飩
Wonton soup

かゆ

粥　Rice porridge

白身魚とレタス入りかゆ (卵・乳・小麦) ¥2,300
西生菜魚片粥 Small 1,380
Rice porridge with fish and lettuce

あわびと海老入りかゆ (卵・乳・小麦・えび) 3,000
鮑魚明蝦片粥 Small 1,800
Rice porridge with abalone and shrimp

干し貝柱と鶏肉の細切り入りかゆ (卵・乳・小麦) 2,300
乾貝烩鶏絲粥 Small 1,380
Rice porridge with dry scallops and chicken

あわびと海老入りかゆ

※記載の料金はすべて 15%のサービス料、税金を含みます。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。
※All prices include 15% service charge and consumption tax.
※Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.

点心

鹹點心　Dim sum

ふかひれ入り蒸し餃子（4ヶ）（乳・小麦・えび）　¥1,600
雀肉魚翅餃
Steamed shark fin dumplings　4pc

海老入り蒸し餃子　（4ヶ）（乳・小麦・えび）　1,400
笋尖鮮蝦餃
Steamed shrimp dumplings　4pc

シューマイ　（4ヶ）（卵・乳・小麦・えび・かに）　1,400
蒸蟹黄焼賣
Shumai dumplings　4pc

ニラ入り蒸し餃子（4ヶ）（乳・小麦・えび）　1,400
鮮味韮菜餃
Steamed garlic chive dumplings　4pc

スープ入りまんじゅう（小麦）　400
上湯小龍包
Soup dumpling　1pc

チャーシュー入りまんじゅう（卵・乳・小麦）　400
蠔油叉焼包
Steamed bun with char siu (barbecued pork) 1pc

豚肉と干し貝柱入りまんじゅう（卵・乳・小麦・えび）　400
瑶柱鮮肉包
Steamed bun with pork and dry scallops 1pc

花巻（小麦）　320
南園大花巻
Steamed bun 1pc

はるまき　（乳・小麦・えび）　320
脆皮炸春捲
Spring roll　1pc

※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。
※The actual presentations may differ from what you see in the photos.
※Menu items are subject to change based on season and availability.

デザート

甜點心　Dessert

胡麻団子（蓮あん）（小麦・落花生）　¥320
芝麻蓮蓉球
Fried lotus seed dumplings with sesame　1pc

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

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

中国風焼きプリン（卵・乳・小麦・落花生）　1,150
焗西米布甸
Baked Chinese pudding

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー（乳）　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（乳）　1,050
生果西米露
Tapioca and fruit in coconut milk

フルーツとタピオカ入り
ココナッツミルク

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

マンゴープリン（乳）　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）（乳）　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（乳）　850
椰子奶雪糕
Coconut ice cream

マンゴープリン

あんずシャーベット　850
杏子蜜雪氷
Apricot sherbet

※記載の料金はすべて 15%のサービス料、税金を含みます。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。
※All prices include 15% service charge and consumption tax.
※Kindly inform our staff, if you are allergic to certain foods or observing dietary restrictions.