

## 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

4,300  
Small 2,600

### 野菜の酢漬け

酸辣鮮野菜 Chinese pickled vegetables

2,400  
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

南園小碟盤 Nan-en's assortment of appetizers ask for details

2,800

### チャーシュー

明爐烤叉燒 Char siu (barbecued pork)

2,700  
Small 1,600

### 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

2,700  
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

芙蓉瑶柱羹 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



1 person

3,800  
2,280

### 五目入り酸辛味スープ

錦綉酸辣湯 Subgum hot and sour soup



3,600

### 野菜スープ

鮮野菜清湯 Clear soup with vegetables



1 person

3,600  
2,160

### 黄ニラ入り玉子スープ

韭黄蛋花湯 Egg drop soup with Chinese yellow chives



1 person

3,400  
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、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 and subgum 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    
上湯竹筴燕 Clear soup with bird's nest and bamboo pith 1person 6,400
- つばめの巢と蟹の玉子入り、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 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    
鮑片焼海參 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
- あわびとアスパラガスの炒め 🌿🍷🍷 11,500  
蘆笋鮮鮑片 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醬炒め 🍷🌿🍷🍷 5,300  
XO醬瑤柱 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  
竹筴扒蘆笋 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 *Shiitake* 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 *Mopo tofu* (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 Subgam and deep-fried tofu
- 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 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



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    
 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     
 黒胡椒利条 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

4,300

Small

2,580

酢豚     
 香酥古老肉 Sweet and sour pork

4,100

Small

2,460



酢豚

豚バラ肉の煮込み    
 紅焼香扣肉 Braised pork ribs



4,100

Small




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

2,900

Small

1,740



鶏肉サイの目切りと  
カシューナッツの炒め

北京ダック    
 北京片填鴨 Crispy Peking duck Skin

4pc

6,400


1pc

1,600

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 Subgum fried noodles

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


2,600

五目入り焼きビーフン(カレー風味)   
羊城米粉 Subgum curry-flavored 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 clams

2,300

五目入りチャーハン   
広州炒飯 Subgum fried rice

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 Subgum noodle soup

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     	蒸蟹黄燒賣 <i>Shumai</i> (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 <i>Xiao Long Bao</i> (steamed soup dumpling)	1pc	400
チャーシュー入りまんじゅう   	蠔油叉燒包 Steamed <i>char siu</i> (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

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.

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー  1,150  
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