

COURSE

蓮花コース ¥5,500

Lotus Course

- 料理長特選前菜 3 種盛
Chef's Selection of Appetizers (3 kinds)
 - フカヒレ金絲 干し貝柱 ナマコの煮込み ～花巻パン添え～
Stewed Shredded Shark Fin, Dried Scallops & Dried Sea Cucumber served with HANAMAKI (Steamed Chinese Bread)
 - フカヒレ焼売
Shark Fin Shumai Dumpling
 - 大海老のベトナム風タマリンドソース
Jumbo Shrimp with Tamarind Sauce Vietnamese Style
 - “南風楼”特製・土鍋麻婆豆腐
Mapo Tofu Pot Nampuro Special
 - 牛肉のフォー（米粉麺と牛骨のスープ）or 海鮮ちゃんぽん麺*
Beef Vietnamese noodle soup or Noodles stewed with seafood and vegetables
※「海鮮ちゃんぽん麺」を+700円で「フカヒレちゃんぽん麺」に出来ます。
It's possible to change from seafood to shark fin for ¥700 more.
 - 自家製杏仁豆腐
House-made Almond Jelly
-

南風楼コース ¥8,000

Nampuro Course

- 本日の一口アミューズ
Today's Amuse
- 料理長特選前菜 5 種盛り合わせ
Chef's Selection of Appetizers (5 kinds)
- 吉切鮫フカヒレの姿煮込み ～花巻パン添え～
Braised Shark Fin with HANAMAKI (Steamed Chinese Bread)
- 山形県産平田牧場金華豚の黒酢酢豚（タマリンド酢豚も可）
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar (or Tamarind)
- 料理長おすすめの魚介料理
※調理法をお申しつけください。（炒め or 焼き or 蒸し or 土鍋煮込み）
Chef's recommended Fish (Stir Fry, Grilled, Steamed or Pot Braised)
- フカヒレの揚げ春巻き
Shark Fin Spring Roll
- 南風楼フカヒレちゃんぽん麺 or A5 和牛しゃぶしゃぶ肉のフォー
Shark Fin Mixed Noodle Soup or Premium A5 Beef Pho Noodle Soup
- 南風楼ぜんざいと自家製杏仁餅 ～ベトナム産コーヒーのソース～
Nampuro Sweet Red Bean Soup and Almond Biscuit with Vietnamese Coffee Sauce

※ シェフのおまかせコース ¥10,000～もございます。（要予約）

※Chef's "Omakase" selection courses available from 10,000 yen. (Reservation required)

NAMPURO SPECIAL

毛鹿鮫フカヒシの姿煮込み	200g	¥14,800
Braised Salmon Shark Fin	100g	¥8,900

吉切鮫フカヒシの姿煮込み	200g	¥12,800
Braised Blue Shark Fin	100g	¥7,680

フカヒシの揚げ春巻き〜キャビアのせ〜		¥1,800
Shark Fin Spring Rolls with Caviar Topping		

黒毛和牛と季節野菜の炒め (ベトナムスパイス or 豆鼓)		¥2,850
Japanese Black Beef and Seasonal Vegetables (Vietnamese Spice or Black Bean Sauce)		

南風楼フカヒレちゃんぽん麺	レギュラー Regular	¥2,800
Shark Fin Mixed Noodle Soup	ハーフ Half	¥1,680

A5 和牛しゃぶしゃぶ肉のフォー	レギュラー Regular	¥2,800
A5 Premium Beef Pho Noodle Soup	ハーフ Half	¥1,680

フカヒシあんかけ御飯	レギュラー Regular	¥2,800
Shark fin rice with sauce on top	ハーフ Half	¥1,680

※麺飯は 1/4 もご用意できます。お気軽にスタッフまでお申し付けください。
*Quarter (1/4) size is available. Ask our staff.

※天候や食材仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※ アラカルトメニュー価格は消費税別になっております。

※ お一人様、テーブルチャージ 400 円を頂戴しております。

※ Menu items availability depends on weather, market availability and other factors.

※ A la carte prices do Not include tax.

※ Cover charge for table seating : 400 yen per person.

A LA CARTE

魚翅 Shark Fin

毛鹿鮫フカヒレの姿煮込み	200g	¥14,800
Braised Salmon Shark Fin	100g	¥8,900
吉切鮫フカヒレの姿煮込み	200g	¥12,800
Braised Blue Shark Fin	100g	¥7,680
フカヒレスープ		¥1,200
Shark Fin Soup		
フカヒレの揚げ春巻き		¥1,200
Shark Fin Spring Rolls		
フカヒレの揚げ春巻き ～キャビアのせ～		¥1,800
Shark Fin Spring Rolls with Caviar Topping		
フカヒレ湯葉焼売		¥800
Shark Fin Tofu Skin Shumai Dumpling		
フカヒレ入り木須肉 ～生キクラゲと卵の炒め～		¥1,500
Moo Shu with Shark Fin - Fresh Wood Ear Mushroom and Egg		

※天候や食材仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※ アラカルトメニュー価格は消費税別になっております。

※ お一人様、テーブルチャージ 400 円を頂戴しております。

※ Menu items availability depends on weather, market availability and other factors.

※ A la carte prices do Not include tax.

※ Cover charge for table seating : 400 yen per person.

前菜 Appetizer

福島県産川俣軍鶏の冷菜～レモングラスと唐辛子のソースで～ Cold Appetizer - Premium Chicken with Lemon Grass and Chill Sauce	¥1,500
特選クラゲを2種の味で～ネギ塩和えと甘酢漬け～ Premium Jellyfish with Two Flavors: Salted Green Onions and Sweet Vinegar Marinade	¥1,200
揚げ豆腐・干し海老・四川唐辛子のレモングラス炒め Stir Fried Tofu, Dried Shrimp, Sichuan Pepper Stir-fried with Lemon Grass	¥1,180
ベトナム産ライムリーフと紹興酒でマリネしたパテ・ド・カンパーニュ Pate de Champagne Marinated with Vietnamese Lime Leaf and Shaoxing Wine	¥1,250
天使の海老、老酒漬け（1尾） Angel Shrimp Marinated with Chinese Aged Wine (1 pc)	¥780
山形県産平田牧場・金華豚の自家製叉焼 House-made Char Siu - Premium Barbecue Pork	¥1,600
季節野菜の生春巻き（2本） Seasonal Vegetable Summer Roll (2 pcs)	¥1,200

チーズ Cheese

料理長特選チーズ Chef's Selection of Cheese	¥500
--	------

サラダ Salad

千葉県市原契約農家直送 パクチーサラダ Coriander Salad - delivered directly from Farmer in Chiba	¥980
南風楼サラダ（契約農家直送野菜とライスヌードル） Nampuro Salad (Fresh Vegetables with Rice Noodle)	¥1,480

スープ Soup

フカヒレスープ Shark Fin Soup	¥1,200
---------------------------	--------

逸品料理 A La Carte Specialty

ズワイガニのベトナム風揚げ春巻き (2本) Crab Meat Spring Rolls (2 pcs)	¥1,300
大海老 (チリソース or タマリンドソース) Jumbo Shrimp (Chili Sauce, Tamarind Sauce)	¥1,800
千葉県産空芯菜とガバオ、干し海老の腐乳炒め Stir-fried Chinese Water Spinach, Gapao and Dried Shrimp with Fermented Bean Curd	¥1,200
黄にら、銀もやし、雲南ハムの炒め Stir-fried Yellow Chive, Bean Sprouts and Yunnan Ham	¥1,500
福島県産・川俣軍鶏の辣子鶏 Premium Chicken	¥1,800
雲南豆腐 Yunnan Tofu	¥1,200

肉料理 Meat

“南風楼”東坡肉 Nampuro Special Braised Pork - Dongpo Pork	¥1,500
山形県産平田牧場金華豚のタマリンド酢豚 Tamarind Sweet and Sour Pork - Jinhua Pig	¥1,800
山形県産平田牧場金華豚の黒酢酢豚 Black Vinegar Sweet and Sour Pork - Jinhua Pig	¥1,800
黒毛和牛と季節野菜の炒め (ベトナム産醤油 or 豆鼓) Japanese Black Beef and Seasonal Vegetables (Vietnamese Soy Sauce or Black Bean Sauce)	¥2,850

鍋料理 Pot

土鍋麻婆豆腐 (四川)	レギュラー Regular	¥1,500
Mapo Tofu Pot(Sichuan)	ハーフ Half	¥900

麺 Noodle

南風楼フカヒレちゃんぽん麺	レギュラー Regular	¥2,800
Shark Fin Mixed Noodle Soup	ハーフ Half	¥1,680

牛肉のフォー (米粉麺と牛骨のスープ)	レギュラー Regular	¥1,480
Pho - Beef Noodle Soup	ハーフ Half	¥890

A5 和牛しゃぶしゃぶ肉のフォー	レギュラー Regular	¥2,800
A5 Premium Beef Pho Noodle Soup	ハーフ Half	¥1,680

飯 Rice

黒毛和牛とレタスの炒飯	レギュラー Regular	¥1,800
Fried Rice with Japanese Black Beef and Lettuce	ハーフ Half	¥1,080

角煮五目炒飯	レギュラー Regular	¥1,550
Mixed Fried Rice with Braised Pork Regular	ハーフ Half	¥930

フカヒレあんかけ御飯	レギュラー	¥2,800
Shark fin rice with sauce on top	ハーフ Half	¥1,680

デザート Dessert

自家製杏仁豆腐	¥540
House-made Almond Jelly	

南風楼ぜんざい	¥540
Nampuro Sweet Red Bean Soup	