

YAKITORI
やき鳥
南蛮亭TM
六本木 総本店
NANBANTEI
OF TOKYO



サービス料10%がかかります。
A 10% service charge will be added to the final bill.



サラダ

SALAD

冷豆腐 冷奴 48
Hiyayakko

❖ 胡麻豆腐沙律 ごまドレッシングの豆腐サラダ 118
Sesame Dressing Tofu Salad

❖ 櫻花蝦沙律 桜えびのサラダ 138
Sakura Shrimp Salad

❖ 黒松露大蝦沙律 ジャンボ海老と黒トリュフのサラダ 158
Black Truffle Dressing Jumbo Prawn Salad

新鮮菜條 野菜スティックサラダ 30
Fresh Vegetable Sticks

お通して生野菜がつきますが、御希望でない場合は、先にその旨お申し出下さい。
Our Fresh Vegetable Sticks will be served as an appetizer before your main course, unless you request otherwise. If you do not wish to have the Vegetable Sticks, please let us know in advance, otherwise they will be charged accordingly.

コルクチャージは 720ML がHKD200、1800MLまたはその他の蒸留酒がHKD500。
Corkage charge is HKD200 for 720ML and HKD500 for 1800ML or other spirits.

ケーキカット料金はお一人様HKD15です。
Cake-Cutting Fee: HKD 15 per person.



輕食 SNACKS

❖ 味淋魚乾 フグ味淋 Grilled Dry Fugu	118
❖ 燒鰯魚棒 焼きタラかまぼこ Grilled Kamaboko Cod Sweets	42
❖ 梅水晶芥末芝士 梅水晶マスタードチーズ Plum Crystals with Wasabi and Cream Cheese	48
❖ 芝士年糕 チーズ入り餅 Yaki Cheese Mochi	48
❖ 南蛮炸雞 チキン南蛮 Chicken Nanban	78
黑松露炸薯條 フライドポテト トリュフソース French Fries with Truffle Mayonnaise	78
炸一口芝士 一口チーズボール揚げ Deep-Fried One-Bite Cheese Ball	78
枝豆 枝豆 Edamame	42
燒原條明太子 焼き明太子 Grilled Whole Mentaiko	108



家禽 POULTRY

- ❖ 雞中翼 手羽先 46
Tebasaki - Chicken Wings
- ❖ 雞丸串 つくね 46
Tsukune - Minced Chicken Stick
- 明太子雞翼 手羽先の明太詰め 42
Teba Mentaiko - Chicken Wing Stuffed with Mentaiko
- 芝士釀雞翼 手羽先のチーズ詰め 42
Teba Cheese - Chicken Wing Stuffed with Cheese
- 雞肉大蔥串 ねぎま 42
Negima - Chicken Thigh with Scallions
- ❖ 汁燒鵪鶉蛋 うずら玉子 28
Uzura Tamago - Quail Eggs

南 蛮 nan • ban

[nam-man] noun / prefix

A term used in premodern Japan to refer to Westerners, especially Europeans, who came to Japan during the 16th and 17th centuries.

It refers to a tradition of openness, hospitable exchange, and shared delight of new experiences.



家禽

POULTRY

❖ 法國鵝肝 フランス産フォアグラ 138
French Foie Gras

❖ 雞軟骨 なんこつ 32
Nankotsu - Chicken Cartilage

雞皮 かわ 36
Kawa - Chicken Skin

雞頸肉 セセリ 36
Seseri - Chicken Neck Meat

❖ 雞腎 砂肝 36
Sunagimo - Chicken Kidney

雞心 ハツ 36
Hatsu - Chicken Heart

雞肝 レバー 36
Reba - Chicken Liver





牛

BEEF

❖ 厚切牛舌 厚切り牛タン 80
Thick Sliced Beef Tongue

美國安格斯牛小排 USDA アンガスキリブローズ 86
USDA Angus Ribeye

美國安格斯牛柳 USDA アンガスキヒレ 86
USDA Angus Tenderloin

南蛮牛肉焼 南蛮牛焼き 56
Nanban Beef Yaki

❖ 汁焼牛肋肉 スペアリブソテー 56
Sauteéd Spare Ribs

羊

LAMB

羊扒 ラムチョップ 98
Ramu Yaki - Lamb Chop

羊皮 ラムスキン 42
Lamb Skin



豚

PORK

❖ 露筍猪肉卷 アスパラ豚巻き 42
Aspara Maki - Asparagus Wrapped with Pork

❖ 荔枝猪肉卷 ライチの豚肉巻 42
Lychee Maki - Lychee Wrapped with Pork

大蔥猪肉串 トントロ 42
Buta Negi - Pork Belly with Japanese Long Scallions

猪大肠 (汁 / 鹽) 豚の大肠 (タレ焼き / 塩焼き) 42
Pork Large Intestines (Sauce / Salt)

猪颈肉 豚肉ネック 38
Buta Nekku - Pork Neck

芥醬骨附香腸 骨付きフランク 28
Honetsuki Furanku - Bone Sausages with Honey Mustard





海産物

SEAFOOD

❖	鮮白鰻 鰻白焼 Nama Unagi - Grilled Fresh Eel	78
	大蝦 大海老 Kuruma Ebi - Grilled Jumbo Prawns	68
	鶏皮蝦大葉巻 海老の鶏皮包み Prawn Wrapped with Chicken Skin and Shiso	68
	広島蠔 広島産牡蠣 Grilled Hiroshima Oyster	42
	日本多春魚 日本産ししゃも Shishamo - Japanese Smelt Fish	28
❖	北海道式焗蠔 北海道風焼き牡蠣 Hokkaido Style Baked Oyster	62
	鹽焼鯖魚 鯖の塩焼き Saba - Grilled Mackerel Fish	78
	油甘魚鮫 ハマチのカマ Grilled Hamachi Collar	138
❖	銀鱈魚西京焼 銀だらの西京焼き Gindara Saikyo - Grilled Black Cod Fish	158



野菜類

VEGETABLES

❖	焼豆腐 焼き豆腐	32
	Grilled Tofu	
	味噌焼茄子 なす田楽	32
	Nasu Dengaku - Miso Glazed Eggplants	
❖	芝士翠玉瓜 チーズとズッキーニ	32
	Zucchini Topped with Cheese	
	鹽焼銀杏 銀杏	28
	Ginnan - Gingko Nuts	
	香草小蕃茄 ハーブ入りミニトマト	28
	Herbed Petite Tomatoes	
	日本大蔥 日本産ネギ	28
	Negi - Japanese Long Scallions	
❖	日本淮山 日本産長芋	38
	Nagaimo - Japanese Yam	
	香草牛油燒粟米 トウモロコシのバター焼	38
	Yaki Tomorokoshi - Grilled Buttered Sweet Corn	



野菜類

VEGETABLES

❖ 日本青椒仔 ししとう 32
Shishito - Japanese Shishito Peppers

明太子釀青椒仔 ししとうの明太詰め 42
Shishito Mentaiko - Japanese Shishito Peppers with Mentaiko

❖ 日本小蕃薯 日本産プチ焼き芋 28
Yakiimo - Japanese Mini Sweet Potatoes

❖ 白蘑菇 マッシュルーム 28
White Champignon Mushrooms

冬菇 シイタケ 28
Shiitake





料理

SIDE ORDERS

焼飯團 (明太子 / 鮭 / 梅 / 醤油) 焼おにぎり 48
Yaki Onigiri (Mentaiko / Salmon / Plum / Soy)

茶漬飯 (明太子 / 鮭 / 梅 / 醤油) 茶漬け 78
Ochazuke - Tea Broth Rice (Mentaiko / Salmon / Plum / Soy)

稲庭烏冬 (冷たい / 温かい) 稲庭うどん 78
Inaniwa Udon (Cold / Hot)

❖ 炒雜菜 五目野菜炒め 78
Fried Mixed Vegetables

蒜香安格斯牛柳炒飯 キフィレ肉のガーリックチャーハン 168
Garlic Angus Beef Fillet Fried Rice

黒松露海鮮炒飯 黒トリュフと海鮮のチャーハン 168
Black Truffle Seafood Fried Rice

海鮮炒烏冬 (醤油 / 辛) 海鮮焼きうどん 168
Stir-Fried Seafood Udon (Soy Sauce / Spicy)

味噌湯 味噌汁 38
Miso Soup



南蛮亭

Culture through taste.

Since 1971.

Follow for more.

