

前菜

1. 草式拼盤 *Special appetizer "SOU"* 1名様用 1,650
 草おおすすめオードブル
2. 三鮮盤 *Three kind of appetizer* 2,750
 三種前菜盛り合わせ
 蒸し鶏、やわらかチャーシュー、くらげの三種を盛り合わせました
3. 拌海蜇皮 *Jellyfish* 2,200
 くらげの和え物
 調味をお選びください
 ・グレープフルーツ甘酢和え
 ・葱油香り和え
4. 白切鶏 *Cold chicken* 1,980
 大山鶏の蒸し鶏
 調味をお選びください
 ・広東風葱生姜ソース
 ・バンバンジー風胡麻ソース
 ・四川よだれ鶏風ベジXO醬ソース
5. 秘製叉焼肉 *Soft roasted pork* 1,980
 ハーブ三元豚のやわらかチャーシュー
6. 西洋菜鮮果沙律 *Cresson salad* 1,650
 クレソンとフルーツのサラダ
 (オリーブオイルとペッパーのドレッシング)
7. 精美双味拼 *Two kinds of putty* 1,320
 草名物パテ二種盛り合わせ
 生姜と根菜のパテと大山鶏のレバーのパテを盛り合わせました。
 ワイン、紹興酒とよく合います。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



2



4



7

魚翅・湯

1. 紅焼排翅 *Braised shark's fin* 1枚 17,600
吉切鮫の尾びれの煮込み ハーフ 9,900
2. 紅焼魚翅羹 *Shark's fin soup* 1名様用 3,300
ふかのひれのスープ
3. 魚翅雲吞湯 *Morille soup with shark's fin and shrimp paste wonton* 1名様用 2,750
ふかのひれのワンタンとモリーユの蒸しスープ
ふかのひれを包んだワンタンをモリーユ(アミガサダケ)の旨味が
とけこんだスープでお楽しみいただきます。
-  4. 時蔬特式満壺香 *Steamed vegetables soup in pot* 1名様用 2,750
草名物 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
干して旨味を凝縮させた野菜とトリュフ、モリーユ(アミガサダケ)など
山の幸をシェフがセレクト。滋味豊かな名物スープです。
5. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 1,210
コーンスープ

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



1



3

海鮮

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 2,860
海の幸と季節野菜の八宝菜
2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,860
海老のチリソース煮
3. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 2尾 1,760
大海老のチリソース煮、彩り野菜添え
4. 油梨鮮奶大蝦 *Sautéed prawn and avocado (Mango mayonnaise sauce)* 2尾 1,760
大海老とアボカドのマングーマヨネーズ仕立て
5. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 1,650
海老玉
6. 蔬菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and vegetables* 2,200
いかと彩り野菜の広東風炒め
7. X O 炒双鮮 *Sautéed shrimp and scallop (XO sauce)* 2,860
海老と帆立貝のベジXO醬炒め

XO醬とはブランデーの最高級を表すXOにちなんだ香港生まれの調味料。
so u 掌 日本橋では動物性の旨味素材を使わず、野菜と香辛料だけで独自の旨味を引き出しました。
香味野菜のコクとブレンド唐辛子の旨辛味をお楽しみください。



表示価格は税込です。
アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。

肉料理

-  1. 糖醋里脊 *Sweet sour black pork* 2,420
草名物黒豚の酢豚
大豆ミート(ベジタリアン対応)に変更できます
-  2. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 2包 1,760
黒豚の甜麵醬炒め、レタス包み
大豆ミート(ベジタリアン対応)に変更できます
3. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 2,860
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め
4. 一品牛里脊 *Sautéed beef* 2,860
牛フィレ肉のお料理
調理法をお選びください
①カシューナッツ、唐辛子の香り炒め
②カットステーキ、豆豉ソース
5. 一品炸子鶏 *Fried chicken* 2,090
鶏肉の揚げ物
調理法をお選びください
①唐揚げ、香味ソースがけ(油淋鶏)
②辛味揚げ炒め(辣子鶏)
6. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 1巻 880
北京ダック
7. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 7,700
北京ダック(半羽・1羽) 1羽 15,400
皮をお楽しみいただいた後に、皮をそいだ後の肉をぶつ切りにし、
「北京風煮込み」にしてお召し上がりいただきます。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



野菜・豆腐

-  1. 橄欖油炒青菜 *Sautéed vegetable (Extra virgin olive oil)* 1,980
青野菜のエキストラバージンオリーブオイル炒め
調味をお選びください
・塩味
・ベジ XO 醬
・香港風香味醬油
2. 蝦仁竹皮豆腐 *Braised shrimp and tofu* 2,200
海老と湯葉と豆腐の煮込み
3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,090
牛フィレ肉の陳麻婆豆腐
山椒と唐辛子を使った本格的な辛さの麻婆豆腐です
-  4. 牛肚菌麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and porcini (Very hot)* 2,090
ホルチーニの麻婆豆腐
辛さの中にきのこの旨味とコクがとけこんだ肉を使わない麻婆豆腐です
-  5. 翡翠香辣豆腐 *Spicy braised tofu and dried beans (hot)* 1,980
翡翠麻婆豆腐
野山椒と緑ラー油で香り辛味を表現した打ち豆入りの麻婆豆腐です

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



4



5

鹹點心

1. 草式蟹肉燒賣 *Crab meat Shaomai*

草燒賣

豚肉と蟹の燒賣に美味を重ねた草の名物點心です。

- a. アボカド *Avocado* 1個 385
- b. トリュフ *Truffe* 1個 495
- c. 海老 *Shrimp* 1個 495
- d. あわび *Abalone* 1個 770

2. 炸蝦仁油梨雲吞 *Fried avocado and shrimp wonton* 2個 660

アボカドと海老の揚げワンタン

3. 鍋貼兒 *Gyoza* 2個 660

餃子

4. 炸春卷 *Spring rolls* 1本 440

春卷

5. 双蟹小籠包 *Steamed soup buns with pork and crab meat* 2個 880

上海蟹と紅ずわい蟹の小籠包

6. 蘿蔔糕 *White radish putty pan-fry* 2個 880

大根餅、ベジXO醬添え

7. 翡翠玻璃蒸餃 *Steamed shrimp and vegetable gyoza* 2個 770

海老と春菊の蒸し餃子

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



1



6

湯麺・炒麺・米粉・飯

湯麺

1. 海鮮雲呑麺 *Soup noodles with seafood and wonton* 2,640
海の幸と海老ワンタンのスープ麺
2. 黒猪巫寿多麺 *Aster special soup noodles "SOU" style* 2,420
黒豚ときのこのアスター麺、草スタイル
3. 鶏絲芹菜翡翠麺 *Soup noodles with chicken and celery* 2,420
大山鶏とセロリーのあんかけ麺
4. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 5,500
ふかのひれ麺
5. 鮑魚海鮮湯麺 *Fried noodles with abalone and seafood* 4,180
鮑と海の幸のあんかけ麺

炒麺

6. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,420
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば
7. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 2,640
海の幸の焼きそば
8. 陶板鮑魚海鮮炒麺 *Fried noodles with abalone, seafood and vegetables on hot grill plate* 4,180
鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て

米粉

9. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood, pork and vegetables* 2,750
海の幸のビーフン
調味をお選びください ・塩味・カレー味
10. 十彩香煎米粉 *Rice-flour noodles with vegetables* 2,420
野菜ときのこのあんかけおこげビーフン



飯

- 11. XO牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce (XO sauce)* 2,640
牛フィレ肉とレタスとベジ XO 醬の炒飯
- 12. 港味炒飯 *Fried rice with roasted pork and shrimp* 2,420
自家製チャーシューと海老の香港風炒飯



8



11

表示価格は税込です。
アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。

湯麵・炒麵・米粉・飯

甜 点 心

1. 美人鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 770
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
2. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 770
タピオカのココナッツミルク
どちらかお選びください ①フルーツ ②あずき
3. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* 770
ココナッツアイス
4. 芒果布丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン
5. 冰糖銀耳乾果 *Syrup with fruit and snow fungus* 880
白きくらげとドライフルーツのシロップ
6. 中式彩色巴飛 *Soft almond jelly parfet* 990
やわらか杏仁とココナッツアイスのパフェ
7. 黒芝麻球奶露 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 990
黒胡麻餡とろける胡麻団子
熱々の黒胡麻餡が冷たいデザートソースの上に流れ出ます。
中華カステラ、フルーツと合わせてお楽しみください

