

スペシャリテ

Specialty



時蔬特式満壺香 Steamed vegetables soup in pot 1名様用 3,300

草^{そう}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。



ベジブロス（野菜スープ）を用い、肉類を一切使用していない料理です。
ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。



2



4



7

前菜

1. 草 式 拼 盤 *Special appetizer "SOU"* 1名様用 1,980
草^{そう} おすすめオードブル
2. 三 鮮 盤 *Three kind of appetizer* 3,300
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* 2,530
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* 2,310
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* 2,310
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* 1,980
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* 1,650
草^{そう} 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。



1



3

魚翅・湯

1. 紅焼排翅 *Braised shark's fin* 1g 220

吉切鮫の尾びれの煮込み

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者がご案内致します。

1枚単位で承ります。

写真は120g前後のふかのひれのイメージです。

2. 紅焼魚翅羹 *Shark's fin soup* 1名様用 3,850

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 3,850

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 3,300

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 1,430

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。

海鮮

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,300
海の幸と季節野菜の八宝菜
2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,300
海老のチリソース煮
3. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 2尾 2,200
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 2,200
大海老とアボカドのマンゴーマヨネーズ仕立て
5. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 1,980
海老玉
6. 蔬菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and vegetables* 2,750
いかと彩り野菜の広東風炒め
7. XO炒双鮮 *Sautéed shrimp and scallop (XO sauce)* 3,300
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。

sou 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 2,750

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 2,200

黒豚の甜麺醬炒め、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 3,300

牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め

4. 一品牛里脊 Sautéed beef 3,300

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 2,420

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 1,100

北京ダック

7. 北京烤鴨 Roasted Peking duck 半羽 11,000

北京ダック（半羽・1羽）

1羽 19,800

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。



4



5

野菜・豆腐

-  1. 橄欖油炒青菜 *Sautéed vegetable (Extra virgin olive oil)* 2,310
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* 2,530
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)* 2,640
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)* 2,640
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)* 2,640
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。



1



6

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. 鍋貼児 Gyoza 2個 660

餃子

4. 炸春卷 Spring rolls 1本 440

春卷

5. 黑猪小籠包 Steamed soup buns with pork 2個 880

黑豚の小籠包

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。

湯 麵 ・ 炒 麵 ・ 米 粉 ・ 飯

湯 麵

1. 海 鮮 雲 吞 麵 *Soup noodles with seafood and wonton* 2,750
海の幸と海老ワントンのスープ麵
2. 黒猪 亜 寿 多 麵 *Aster special soup noodles "SOU" style* 2,420
黒豚ときのこのアスター麵、草スタイル
3. 鶏 絲 芹 菜 湯 麵 *Soup noodles with chicken and celery* 2,420
大山鶏とセロリーのあんかけ麵
4. 魚 翅 麵 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,050
ふかのひれ麵
5. 鮑 魚 海 鮮 湯 麵 *Soup noodles with abalone and seafood* 4,180
鮑と海の幸のあんかけ麵

炒 麵

6. 広 東 炒 麵 *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 麵 *Fried noodles with seafood* 3,080
海の幸の焼きそば
8. 陶板鮑魚海鮮炒麵 *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* 3,080
海の幸のビーフン
調味をお選びください。 ① 塩味 ② カレー味
-  10. 十 彩 香 煎 米 粉 *Rice-flour noodles with vegetables* 2,640
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

湯麵・炒麵・米粉・飯

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。



甜 点 心

1. 美人鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 880
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
2. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 1,100
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
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* 880
ココナッツアイス
4. 杧 果 布 丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン
5. 氷 糖 銀 耳 乾 果 *Syrup with fruit and snow fungus* 990
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* 1,100
やわらか杏仁とココナッツアイスのパフェ
7. 黑 芝 麻 球 奶 露 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 1,100
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。

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。