

中環店  
**MENU**



食のどらや  
Japanese Restaurant **DORAYA**

**Central Shop**

7/F, Stanley 11, 11 Stanley Street, Central, H.K.  
TEL:2421-2018

**Tsim Sha Tsui Shop**

6/F, H8, No 8, Hau Fook Street, Tsim Sha Tsui, KLN  
TEL:2366-8072

**Causeway Bay Shop**

G/F, 453 Lockhart Road, Causeway Bay, H.K.  
TEL:2834-8851

# 日本酒



## 黒牛 純米酒

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	55%	17%	熱燗

581 \$175 / 300ml



## 黒牛 純米酒

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	55%	15.6%	冷酒

504 \$390 / 720ml



## 梵 特撰純米大吟醸

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	38%	16%	冷酒

563 \$325 / 300ml  
592 \$680 / 720ml  
593 \$1380 / 1800ml



## 友 純米大吟醸

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	40%	16%	冷酒

505 \$490 / 720ml



## 天寿 大吟醸

原料米	精米歩合	酒精	温度
美山錦	40%	16.8%	冷酒

594 \$420 / 720ml  
595 \$780 / 1800ml



# 焼酎 Shochu



## 麦焼酎 つくれ 黒・白 【福岡】

伝統的な技術で作られた豊かな香りや深い味わいの本格麦焼酎です。  
【黒】しっかりとした深みのある味わい  
【白】爽やかな香りとすっきりとした味わい

黒 530 白 531 \$48 / Glass  
黒 532 白 533 \$260 / 720ml



## 島津藩 【鹿児島】

さつま芋をはじめ、すべての素材に鹿児島産を貫く薩摩焼酎「島津藩」。  
軽やかな味わいながら、力強い芋の香り。ふくよかな余韻が口いっぱいに広がります。

538 \$56 / Glass  
539 \$280 / 720ml

# 瀬祭

旭酒造株式会社

## 瀬祭 45 純米大吟醸

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	45%	16%	冷酒

517 \$180 / 300ml  
570 \$480 / 720ml  
575 \$748 / 1800ml



## 瀬祭 磨き三割九分 純米大吟醸

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	39%	16%	冷酒

525 \$240 / 300ml  
571 \$680 / 720ml  
576 \$1180 / 1800ml



## 瀬祭 磨き二割三分 純米大吟醸

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	23%	16%	冷酒

526 \$490 / 300ml  
527 \$1380 / 720ml



## 七田 純米大吟醸

原料米	精米歩合	酒精	温度
山田錦	45%	16%	冷酒

529 \$748 / 720ml  
580 \$1680 / 1800ml



# ビール Beer



501 生啤  
ザ・プレミアム・モルツ (生)  
Suntory  
The PREMIUM MALT'S  
\$58

# ハイボール Highball



502 威士忌梳打  
角ハイボール  
Whisky and Soda  
\$52

# 果実酒

グラス / ボトル / ボトル  
Glass / 300ml / 720ml

562 591 天山 青檸檬  
Tenzan Sudachi Lime Liqueur \$52 \$340

545 544 590 萬歳楽 加賀梅酒  
MANZAIRAKU Plum Wine \$62 / \$195 / \$460

542 543 緑茶梅酒ボトル  
Green Tea Plum Wine \$52 \$320

507 509 黒牛 果肉梅酒  
KUROUSHI Torotoro Umeshu \$52 \$420

510 511 黒牛 特製柚子酒  
KUROUSHI Shitate Yuzu Liqueur \$52 \$420

573 巨峰提子酒SOUR  
Kyoho Grape Sour \$42



# ノンアルコール

## Non-Alcoholic



549 可口可乐 コカ・コーラ \$15

550 可樂ZERO コカ・コーラ・ゼロ \$15

548 雪碧 スプライト \$15

557 玉泉忌廉 クリームソーダ \$15

553 雀巢檸檬茶 レモンティー \$15

551 礦泉水 ミネラルウォーター \$15

506 梳打水 炭酸水 \$15

546 烏龍茶 ウーロン茶 \$18

# 下酒一品 Appetizer



**971**  
日本華味鳥 煙燻雞肉刺身片  
はなみどり鶏生ハム  
Japan Hanamidori  
Smoked Chicken Slices  
\$78

# 下酒一品 Appetizer



**972**  
沖縄海葡萄 \$42  
沖縄海ぶどう  
Sea Grapes



**618**  
酸汁伴鮫鱈魚肝 \$68  
あん肝ほん酢  
Monkfish Liver in Ponzu Sauce



**174**  
八爪魚芥辣漬 \$48  
タコわさび  
Fresh Octopus Seasoned with Wasabi



**177**  
芝麻拌秋葵 \$32  
オクラごまよごし  
Okra Marinade with Sesami Dressing



**973**  
吞拿魚海葡萄 \$68  
ホンマグロ海ぶどう  
Tuna Sea Grapes



**301**  
柚子醋吞拿魚筋 \$38  
ほん酢焼きマグロ筋  
Grilled Maguro Tendon with Ponzu



**245**  
蒜肉醬油漬 \$38  
ニンニク醤油漬け  
Garlic Pickled in Soy Sauce



**173**  
和風培煎冷豆腐 \$46  
ごまだれ冷奴  
Japanese Cold Tofu



**979**  
高湯炸豆腐 \$48  
揚げ出し豆腐  
Fried Tofu with Broth

# 下酒一品 Appetizer



**977**  
 魔鬼魚魚翅乾  
 エイヒレ干し  
 Semi-dried Ray Fin  
 \$68

# 一品料理 Appetizer



**171**  
 清酒煮蜆  
 はまぐり酒蒸し  
 Steamed Big Clam with Sake  
 \$78



**613**  
 芝麻醬油汁菠菜  
 ホウレン草のごま和え  
 Spinach Seasoned  
 with Sesami Sauce  
 \$32



**641**  
 日本産生蟹膏 \$98  
 生力二味噌  
 Japanese Crab Miso Paste



**189**  
 蒜芯炒雞腎 \$58  
 砂肝とにんにくの芽炒め  
 Stir-fried gizzards and garlic sprouts



**242**  
 厚焼和牛 \$248  
 和牛ステーキ  
 Japanese A4 Wagyu Steak



**175**  
 枝豆 \$28  
 えだまめ  
 Green Soybeans



**9006**  
 納豆 \$15  
 納豆  
 Natto



**180**  
 焼明太子 \$48  
 焼き明太子  
 Grilled Cod Roe



**978**  
 牛油雜菇 \$58  
 バターマッシュルーム  
 Baked Mixed Mushroom  
 with Butter

# 一品料理 Appetizer



**176**  
 鰻魚玉子焼  
 うなぎ卵焼き  
 Japanese Eel Rolled Omelette

\$58



**976**  
 自家製厚焼玉子  
 自家製玉子焼き  
 Homemade Japanese  
 Rolled Omelette

\$68



**9004**  
 温泉蛋  
 温泉卵  
 Japanese Soft-boiled Egg

\$15



**9010**  
 茶碗蒸  
 茶碗蒸し  
 Chawanmushi

\$28

# 一品料理 Appetizer



**191**  
 焼鱈魚棒  
 炙りタラロール  
 Grilled Cod Fish

\$38



**974**  
 免治鶏肉串  
 つくね x2  
 Minced Chicken x2

\$48



**152**  
 鶏皮餃子 ~附生菜~  
 レタス巻き とり皮餃子  
 Chicken Skin Dumplin with Lettuce

\$58



**303**  
 銀鱈魚西京焼  
 銀だら西京焼き  
 Silver Cod Saikyo-yaki

\$ 198



**192**  
 和風漢堡  
 和風ハンバーグ  
 Japanese-style hamburger

\$78

# サラダ Salad



**131**  
日本蕃茄沙律  
まるごとトマトサラダ  
Tomato Salad

\$42



**124**  
蟹子沙律  
カニコのサラダ  
Crab Roe Salad

\$54



**128**  
海鮮沙律  
海鮮サラダ  
Seafood Salad

\$68



**621**  
和風絹豆腐沙律  
絹ごし豆腐サラダ  
Japanese Style Tofu Salad

\$58



**622**  
DORAYA風 凱撒沙律  
どらや風シーザーサラダ  
Caesar Salad Doraya Style

\$48

# 王道寿司 Sushi

\* 寿司  
\* 星期一至五 - 限定晚市供應  
\* 星期六及公眾假期 - 全日供應



**985**  
特選藍鰭吞拿魚三色壽司  
ホンマグロ3色寿司  
Bluefin Tuna 3 Kinds Sushi

\$118



**986**  
特選六色壽司  
寿司6点盛り  
Sushi Platter 6pc

\$168



**987**  
特選藍鰭吞拿魚大腩  
ホンマグロ大トロ  
Bluefin Tuna O-Toro

\$48



**988**  
特選藍鰭吞拿魚中腩  
ホンマグロ中トロ  
Bluefin Tuna Chu-Toro

\$45



**989**  
特選藍鰭吞拿魚赤身  
ホンマグロ赤身  
Bluefin Tuna Akami

\$28



**887**  
帆立貝  
ホタテ  
Scallop

\$42



**991**  
炙焼大腩  
炙り大トロ  
Bluefin Tuna O-Toro

\$48



**992**  
炙焼中腩  
炙り中トロ  
Bluefin Tuna Chu-Toro

\$45



**993**  
三文魚  
サーモン  
Salmon

\$18



**994**  
炙焼三文魚  
サーモン炙り  
Burn Salmon Sushi

\$18



**995**  
油甘魚  
ハマチ  
Yellowtail

\$28



**996**  
甜蝦  
甘エビ  
Sweet Shrimp

\$28



**997**  
甜蝦蓉  
甘エビたたき  
Tartare Sweet Shrimp

\$24



**886**  
左口魚邊  
えんがわ  
Engawa

\$24



**889**  
海膽  
うに  
Sea urchin

\$58



**990**  
藍鰭吞拿魚魚蓉  
ネギトロ  
Minced Fatty Blue Tuna

\$28



**998**  
三文魚魚子  
イクラ  
Salmon Roe

\$38

# 刺身 Sashimi



317  
Sashimi Platter (5 kinds)  
O-Toro  
Peony Shrimp  
Striped Jack  
Salmon

\$328

五色刺身 刺身5点盛り  
藍鰭吞拿魚大腩(ホンマグロ大トロ)  
牡丹蝦(牡丹エビ)  
深海池魚(シマアジ)  
三文魚(サーモン)  
帆立貝(ホタテ)



102  
藍鰭吞拿魚三色刺身

ホンマグロ刺身 3点盛り  
Bluefin Tuna 3 Kinds Sashimi  
-大トロ Bluefin Tuna O-Toro  
-赤身 Bluefin Tuna Akami  
-ネギトロ Minced Fatty Bluefin Tuna

\$218



716  
四色刺身

刺身4点盛り  
Sashimi Platter 4 kinds  
-ホンマグロ大トロ O-Toro  
-ハマチ Yellowtail  
-サーモン Salmon  
-甘エビ Sweet Shrimp

\$168



120  
三色刺身

刺身3点盛り  
Sashimi Platter 3 kinds  
-ホンマグロ赤身 Akami  
-ハマチ Yellowtail  
-サーモン Salmon

\$108

# 刺身 Sashimi



308 \$148

特選藍鰭吞拿魚 大腩  
ホンマグロ大トロ刺身 3枚  
Bluefin Tuna O-Toro Sashimi 3p



309 \$138

特選藍鰭吞拿魚 中腩  
ホンマグロ中トロ刺身 3枚  
Bluefin Tuna Chu-Toro Sashimi 3p



310 \$68

特選藍鰭吞拿魚 赤身  
ホンマグロ赤身刺身 3枚  
Bluefin Tuna Akami Sashimi 3p



319 \$108

特選藍鰭吞拿魚腩蓉  
本マグロおつまみネギトロ 60g  
Minced Fatty Blue Tuna 60g



222 \$118

特選藍鰭吞拿魚 魚扒  
本マグロのステーキ  
Bluefin Tuna Steak



223 \$125

蒜味藍鰭吞拿魚  
カーリックマグロステーキ  
Grilled Bluefin Tuna Steak  
(with Garlic Butter Sauce)



311 \$48

三文魚  
サーモン刺身 3枚  
Salmon Sashimi 3p



312 \$78

帆立貝  
ホタテ 2粒  
Scallop Sashimi



313 \$58

油甘魚  
ハマチ刺身 3枚  
Yellowtail Sashimi 3p



314 \$78

深海池魚  
シマアジ刺身 3枚  
Striped Jack Sashimi 3p



315 \$48

甜蝦  
甘エビ刺身 3枚  
Sweet Shrimp Sashimi 3p



318 \$78

甜蝦蓉 60g  
たたき海老 60g  
Tartare Sweet Shrimp 60g



226 \$78

三文魚子  
イクラ 30g  
Salmon Roe 30g



316 \$98

左口魚邊 80g  
えんがわ 80g  
Engawa 80g



241 \$78

松葉蟹 蟹鉗  
本ズワイガニ爪 4本  
Crab Claw 4p



714 \$68

牡丹蝦刺身(炸蝦頭)  
ポタンエビ刺身(頭揚げ)  
Fried Spot Shrimp head Sashimi



海膽山盛板  
板生ウニ(焼海苔つき)  
Sea Urchin

119 \$214 (40g)

109 \$398 (80g)

# 揚げ物 Fried Food



Doraya秘製炸雞  
どらや特製からあげ  
Doraya Deep Fried Chicken

188 \$38 /3pcs  
183 \$54 /5pcs



151  
日本蟹肉忌廉薯餅 (4件)  
カニクリームコロッケ  
Crab Cream Croquette

\$48



181  
広島吉列炸牡蠣  
広島カキフライ  
Hiroshima Deep Fried Oysters

\$78



640  
北海道産白樺猪  
吉列猪扒  
ローズかつ  
Pork Cutlet

\$118

# 揚げ物 Fried Food



190  
炸八爪魚  
タコゲソの唐揚げ  
Deep Fried Octopus

\$52



186  
炸魷魚  
イカの唐揚げ  
Deep Fried Squid

\$48

320  
炸雞軟骨  
なんこつの唐揚  
Deep Fried  
Chicken Cartilage

\$48



321  
炸墨魚嘴  
イカの口の唐揚  
Deep Fried Cuttlefish Lips

\$48





# 天婦羅 Tempura

\*天婦羅  
\*星期一至五 - 限定晚市供應  
\*星期六及公眾假期 - 全日供應



**324**  
雜錦 天婦羅  
天ぷら5点盛り  
Tempura Skewer Platter

海鰻 Moray eel アナゴ x1  
番薯 Sweet Potato サツマイモ x2  
南瓜 Pumpkin かぼちゃ x2  
茄子 Eggplant ナス x2  
冬菇 Shiitake 椎茸 x1  
秋葵 Okra オクラ x1

\$128



**323**  
海鰻 天婦羅  
アナゴ天ぷら  
Moray eel Tempura \$58



**322**  
番薯 天婦羅  
サツマイモ天ぷら 4 pcs  
Sweet Potato Tempura \$48



**325**  
秋葵 天婦羅  
オクラ天ぷら  
Okra Tempura \$48



**327**  
南瓜 天婦羅  
かぼちゃ天ぷら 4 pcs  
Pumpkin Tempura \$48



**326**  
茄子 天婦羅  
茄子天ぷら 4 pcs  
Eggplant Tempura \$38



**328**  
冬菇 天婦羅  
椎茸の天ぷら  
Shiitake Tempura \$38

# 焼き物 Grilled Food



**418**  
鹽燒秘製雞翼  
手羽先塩  
Salted Grilled Chicken Wing \$54



**010**  
香煎牛舌片  
牛タン焼き  
Grilled Beef Tongue \$58



**648**  
牛焼肉  
牛ロース焼肉  
Grill Beef (with Teriyaki Sauce) \$128



**221**  
鹽燒鯖魚  
サバ塩焼き  
Salted Grilled Mackerel \$78



**187**  
豚肉生薑燒  
豚生姜焼き  
Grilled Japanese Pork (with Ginger Sauce) \$78



**670**  
蒲燒鰻魚  
鰻浦焼き  
Glaze-grilled Eel \$118

# 吸物 Noodle, Soup



1982年創立の小川稻庭烏冬由選料至製造過程都一絲不苟。的秋田杉美林的水和日、湯澤市大森山烏冬人手製作需時4天，光是麵團也要熟成12小時。

亦會根據天氣、季節、温度和濕度去調整材料比例。務求全年都能製作出無差別的優質地道手打烏冬。Doraya將堅持帶來香港給各位客人品嚐。

167  
冷烏冬  
いなにわうどん  
Cold Udon  
\$68



165  
冷蕎麥麵  
もりそば  
Cold Soba  
\$68



166  
熱湯蕎麥麵  
かけそば  
Hot Soba  
\$58



9003  
味噌湯  
味噌汁  
Miso Soup  
\$18



329  
腐皮湯烏冬  
きつねうどん  
Udon with Deep Fried Tofu  
\$58



170  
蜆肉味噌湯  
はまぐり味噌汁  
Clam Miso Soup  
\$28



202  
温泉蛋鹽漬吞拿魚腸小井  
温泉卵マグロの塩辛ミニ丼  
Japanese Soft-boiled Egg  
Tuna Salted mini bowl  
\$68

# 小丼

# 自選丼定食 お好み丼セット



お好きなトッピングを選んで自由に作れる



自選丼定食  
お好み丼セット

内含 / Set with  
• 味噌湯 (みそ汁 / Miso Soup)  
• 茶碗蒸 (Steamed Egg)  
• 小菜 (小鉢 / Appetizer)  
• 漬物 (Pickles)

請選擇3種類 或以上  
如選擇4種類減\$5  
5種類減\$10  
6種類減\$15 如此類推!!

Please select min 3 toppings  
Less \$5 for 4 toppings  
Less \$10 for 5 toppings  
Less \$15 for 6 toppings  
and so on!

下記アイテムより3品以上お選びください。※トッピング4品目以上でどれでも1品あたり\$5へのディスカウント!

藍鰭吞拿魚赤身 (3片) ホンマグロ赤身 (3切れ) Bluefin Tuna Akami (3 slices)	\$ 72	三文魚 (3片) サーモン (3切れ) Salmon (3 slices)	\$ 52
藍鰭吞拿魚中腩 (3片) ホンマグロ中トロ (3切れ) Bluefin Tuna Chu-Toro (3 slices)	\$ 142	三文魚子 (30g) イクラ (30g) Salmon Roe (30g)	\$ 88
藍鰭吞拿魚大腩 (3片) ホンマグロ大トロ (3切れ) Bluefin Tuna Chu-Toro (3 slices)	\$ 152	生海膽 (30g) 生ウニ (30g) Sea Urchin (30g)	\$ 148
香葱藍鰭吞拿魚腩蓉 (30g) ホンマグロネギトロ (30g) Minced Fatty Bluefin Tuna (30g)	\$ 48	甜蝦 (5隻) 甘エビ (5本) Sweet Shrimp (5 pc)	\$ 78
香燒藍鰭吞拿魚扒 (3片) ホンマグロステーキ (3切れ) Grilled Bluefin Tuna Steak (3 slices)	\$ 58	甜蝦他他 (30g) 甘エビたたき (30g) Tartare Sweet Shrimp (30g)	\$ 45
深海池魚 (3片) シマアジ (3切れ) Striped Jack (3 slices)	\$ 82	帆立 (2粒/4片) ホタテ (2個/4切れ) Scallop (4pc)	\$ 88
深海池魚他他 シマアジたたき Tartare Striped Jack	\$ 82	小銀魚 釜揚げシラス Salanx Chinensis	\$ 38
油甘魚 (3片) ハマチ (3切れ) Yellowtail (3 slices)	\$ 62	左口魚邊 えんがわ Engawa	\$ 52

# 定食



配壽司飯

136

# 定食



配壽司飯

405

牡丹蝦  
吞拿魚大腩  
吞拿魚赤身  
帆立貝  
油甘魚  
深海池魚  
三文魚  
三文魚子



配壽司飯

831

豪華刺身丼定食  
贅沢丼セット  
Deluxe Sashimi Bowl Set

\$248

特選海之幸壽司丼定食  
海鮮ちらし壽司セット  
Sashimi Platter Bowl Set

\$178

藍鰭吞拿魚四色刺身丼定食  
ホンマグロ四色刺身丼セット  
Bluefin Tuna Quartet Bowl Set

藍鰭吞拿魚大腩 (ホンマグロの大トロ)  
藍鰭吞拿魚赤身 (ホンマグロの赤身)  
藍鰭吞拿魚扒 (ホンマグロのステーキ)  
藍鰭吞拿魚腩蓉 (ホンマグロネギトロ)

\$258



148



132

藍鰭吞拿魚扒丼定食  
ホンマグロのステーキ丼セット  
Bluefin Tuna Steak Bowl Set

\$148

香蔥伴藍鰭吞拿魚腩蓉丼定食  
ホンマグロのネギトロ丼セット  
Minced Fatty Bluefin Tuna Bowl Set

\$145



配溫飯

137



138

醬油漬藍鰭吞拿魚丼定食  
づけマグロ鉄火丼セット  
Soy-Marinated Bluefin Tuna  
Sashimi Bowl Set

\$188

特選海之錦丼定食  
海の錦定食セット  
Snow Crab & Sashimi Bowl Set

\$198

# 定食



403

**藍鰭吞拿魚大腩&魚腩蓉丼定食**  
 ホンマグロ大トロ&ネギトロ丼セット  
 Minced Bluefin Fatty Tuna &  
 O-Toro Bowl Set

\$240



850

**DORAYA豪華丼定食** \$308  
 どらや贅沢マグロ丼セット  
 Doraya Luxurious Bowl Set



限定品

145

**海膽配**  
**藍鰭吞拿魚腩蓉丼定食**  
 生ウニ・ネギトロ丼セット  
 Sea Urchin & Minced Fatty  
 Bluefin Tuna Bowl Set

\$314



667

**火焼平目魚&**  
**藍鰭吞拿魚大腩丼定食** \$238  
 炙りエンガワ&大トロ丼セット  
 Burn Flatfish Sashimi &  
 Bluefin Tuna O-Toro Sashimi Bowl Set

写真はイメージ/サービス料別途10%をいただきます Photos are for reference only / 10% Service Charge

# 定食



302

**吞拿魚他他丼定食**  
 マグロタルタル丼セット  
 Bluefin Tuna  
 Tartare Bowl Set

\$198

使用藍鰭吞拿魚的40%大腩, 和60%赤身製作成的他他丼, 魚味濃郁甘香, 配上香蔥和生雞蛋拌飯, 口感豐富, 每一啖都是極致滿足。



304

**松葉蟹肉三色丼定食**  
 ズワイガニ3色丼セット  
 Snow Crab  
 Triple Mix Bowl Set

\$188

松葉蟹肉鮮甜濃郁, 配搭香蔥吞拿魚腩蓉和醬油三文魚子, 三重滋味口感極致鮮甜的美味, 令人回味無窮。

写真はイメージ/サービス料別途10%をいただきます Photos are for reference only / 10% Service Charge

# 定食



606

(需時約15-20分)

## 鰻魚盒飯定食

うなぎ錦糸重定食

Glaze-Grilled Unagi (Eel) Box Set



\$158



612

## 和牛丼定食

日本国産A4和牛使用

Japanese A4 Wagyu Bowl Set

\$268

## 本店使用 優質日本米

当店では上質な日本米を使用しています

## 定食内付

定食・セットメニューには、

- ・飯 (ごはん/Rice)
- ・味噌湯 (みそ汁/Miso Soup)
- ・小菜 (小鉢/Appetizer)
- ・茶碗蒸 (Steamed Egg)
- ・漬物 (Pickles)

が含まれています。

※Set meal served with above items.

## 升級優惠

定食味噌湯可加 \$10 升級至

蜆肉味噌湯

※單品 \$28

定食・セットのみそ汁はプラス\$10で

アサリのみそ汁に変更できます。

※單品 \$28

Change to Clam Miso Soup +\$10

※à la carte \$28

