



# どらや

銅鑼灣店

## Menu

『最高級食材のホンマグロを通じて  
世界の人々と感動を共有する』

この思い一筋。

脂がのって甘みと旨味がつまったトロ。濃厚なコクが味わえる赤身。その両方が同時に楽しめる中トロ。その他にもカマや尾っぽなど、部位ごとに異なる味わいが堪能できるホンマグロ。そんなホンマグロの魅力を一人数でも多くの人に伝えたい一心で、毎日マグロの可能性を探求しております。

『透過高級食材-藍鰭吞拿魚，  
能促使跟世界上每個人共同分享這份感動』

這個所想。

乘載了脂肪的肥美吞拿魚腩。濃厚的味道，能細味的赤身。魚餃、魚頭肉、筋等等。一條吞拿魚，有各種各樣的食法。這種魅力，想讓更多人知道。每天探求著吞拿魚的可能性。

DORAYA店主



### Causeway Bay Shop

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



### 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

# Let's Study MAGURO!

2005年5月、香港ではまだまだ認知度の低かったホンマグロに着目し、これを使った“ネギトロ丼” “マグロステーキ丼” “マグロ炙り丼”の3品だけでスタートしたどらや。看板アイテムのマグロはホンマグロ100%にこだわって、ネギトロにも添加物は一切使用していません。

在2005年5月, 在香港大眾還不熟悉藍鰭吞拿魚時我們已開始使用。Doraya在開店初期只有3個菜式“藍鰭吞拿魚腩蓉丼” “藍鰭吞拿魚扒丼” “炙燒藍鰭吞拿魚丼”。DORAYA招牌-藍鰭吞拿魚, 就是使用100%藍鰭吞拿魚, 全天然沒有加入任何的添加物。

## ホンマグロとは?

マグロと呼ばれる種類の魚は、ホンマグロ、ミナミマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガマグロなど、おもに5種類が流通しています。中でも“マグロのなかのマグロ”といわれるほど絶対的な存在なのが、どらやで使用しているホンマグロ。

“海のダイヤモンド”とも呼ばれる貴重なホンマグロは、大型のマグロ類の中でももっとも大きく、あらゆる魚類の中でもっとも高値で取引されています。

ホンマグロは、大トロの部分が多く、身の色・味ともに濃厚で、高級鮨店や本格的な日本料理店では絶対に欠かせない存在となっています。

## 什麼是藍鰭吞拿魚?

現在市面上最常見的吞拿魚有以下五種：藍鰭吞拿魚、南半球藍鰭吞拿魚、大眼吞拿魚、黃鰭吞拿魚、長鰭吞拿魚等等。而在眾多的吞拿魚中，以藍鰭吞拿魚最具代表性。

被譽為“海中鑽石”的珍貴藍鰭吞拿魚屬於大型魚，在魚類中來貨價屬於高價的。

藍鰭吞拿魚的大腩部分比較多，味道亦十分濃郁。對於高級壽司店和正宗的日本料理店都是不可缺少的食材。



どらやのマグロメニューは、すべて**ホンマグロ**を使用しています！  
DORAYA的吞拿魚餐單，全部都使用**藍鰭吞拿魚**！

# Let's Enjoy MAGURO!

## ホンマグロの部位/藍鰭吞拿魚的部位

高値で取引されるホンマグロも、おいしく食べられる部分は全体のわずか50%だけ。その部位ごとに異なる味わいが楽しめるのもホンマグロならではの醍醐味です。

即使是來貨昂貴的藍鰭吞拿魚, 可食用部分只有50%, 而每個部位的味道都會有所不同, 正是藍鰭吞拿魚令人津津樂道的神髓。

### 赤身

ホンマグロならではのしっかりとしたうま味とほどよい酸味が特徴。通は赤身から！

在藍鰭吞拿魚不同部位中, 味道口感相對紮實, 特徵是帶有輕微的酸味。肉身是紅色的。

### 中トロ/中腩

脂の甘味と赤身のうま味が同時に楽しめるマグロ好き人気No.1部位。

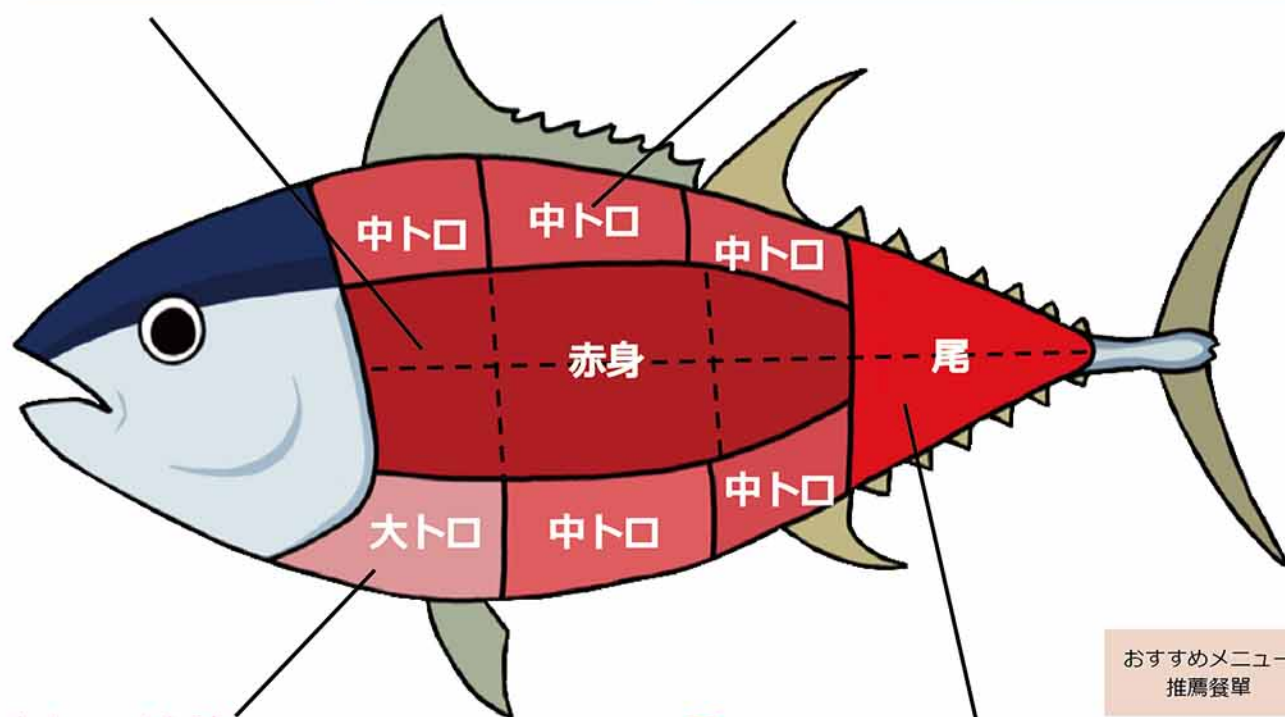
脂肪的甜味和赤身的脂味可以同時享受, 吞拿魚愛好者人氣No.1。

ホンマグロ上鉄火丼  
特選藍鰭吞拿魚片丼

ホンマグロ赤身刺身  
特選藍鰭吞拿魚赤身刺身

ホンマグロ中トロ&ネギトロ丼  
藍鰭吞拿魚中腩&魚腩蓉丼

ホンマグロ中トロ刺身  
特選藍鰭吞拿魚中腩刺身



### 大トロ/大腩

とろけるような甘さとコクがお口に広がる濃厚でリッチな味わい。最も高価な希少部位！  
入口即溶, 甜味和鮮味在口中散發。  
最珍貴的希少部位。

### 尾

食べ応えのある締まった身質で、コラーゲンもたっぷり。旨みののった赤身も取れる希少部位  
充滿膠原蛋白的希少部位。能取出恰到好處口感, 脂味十足的赤身。

ホンマグロ大トロ&ネギトロ丼  
藍鰭吞拿魚大腩&魚腩蓉丼定食

ホンマグロ大トロ刺身  
特選藍鰭吞拿魚大腩刺身

ホンマグロステーキ丼  
藍鰭吞拿魚扒丼

ネギトロ丼  
藍鰭吞拿魚腩蓉丼

おすすめメニュー  
推薦餐單



101

定食可選擇壽司飯或白飯／白ごはんか壽司飯をお選び頂けます

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

**\$140**



102

定食可選擇壽司飯或白飯／白ごはんか壽司飯をお選び頂けます

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

**\$143**



103

定食可選擇壽司飯或白飯／白ごはんか壽司飯をお選び頂けます

香蔥伴藍鰭吞拿魚腩蓉丼定食 (配日本溫泉蛋)  
 ホンマグロのネギトロスタミナ丼セット (溫泉玉子トッピング)  
 Minced Fatty Bluefin Tuna Bowl Set (with Japanese Soft-boiled Egg)

**\$155**



104

定食可選擇壽司飯或白飯／白ごはんか壽司飯をお選び頂けます

藍鰭吞拿魚扒丼定食 (配日本溫泉蛋)  
 ホンマグロのステーキ丼セット (溫泉玉子トッピング)  
 Bluefin Tuna Steak Bowl Set (with Japanese Soft-boiled Egg)

**\$158**

**定食増量**  
 主菜及白飯加大20%,另加\$30  
 (白飯加大,另加 \$10)  
 プラス \$ 30で丼20%増量  
 (ごはんの大盛りはプラス \$ 10)  
 Bowl top up 20% with +\$30  
 (Large Rice +\$10)

**升級優惠**  
 定食味噌湯可加 \$ 10升級至  
 蜆肉味噌湯  
 ※ 單品 \$25 ※ 只限晚市供應  
 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 \$25 ※ 18:00から提供いたします  
 Change to Clam Miso Soup +\$10  
 ※ à la carte \$25 ※ Dinner time only

配温飯



134

- 《内含》
- ・藍鰭吞拿魚 大腩
  - ・藍鰭吞拿魚 赤身
  - ・香蔥伴藍鰭吞拿魚腩蓉
  - ・藍鰭吞拿魚扒
  - ・牡丹蝦
  - ・蟹膏

- 《トッピング》
- ・ホンマグロ 大トロ
  - ・ホンマグロ 赤身
  - ・ホンマグロ ネギトロ
  - ・ホンマグロ ステーキ
  - ・ポタンエビ
  - ・カニ味噌

- 《Topping》
- ・Bluefin Tuna O-Toro
  - ・Bluefin Tuna Akami
  - ・Minced Fatty Bluefin Tuna
  - ・Bluefin Tuna Steak
  - ・Spot shrimp
  - ・Crab miso paste

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

**\$298**

配壽司飯



153

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

藍鰭吞拿魚四色丼定食加大20%,  
另加\$70

プラス\$70で、  
ホンマグロ四色丼  
を20%増量できます

Bluefin Tuna Quartet Bowl Set  
20% Up-size  
with Extra \$70.

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

**\$258**

配温飯



吞拿魚腩蓉,中腩加大20%,  
另加\$70

プラス\$70で、中トロ または  
ネギトロを20%増量できます

Minced Fatty Bluefin Tuna  
or Chu-Toro 20% Up-size  
with Extra \$70.

114 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

**\$230**

113 藍鰭吞拿魚中腩&魚腩蓉丼定食  
ホンマグロ中トロ&ネギトロ丼セット  
Minced Bluefin Fatty Tuna &  
Chu-Toro Bowl Set

**\$220**

配壽司飯



106

吞拿魚片加大20%,另加\$30  
プラス\$30でホンマグロ20%増量  
Bluefin Tuna 20% Up-size with Extra \$30

特選藍鰭吞拿魚片丼定食  
ホンマグロ上鉄火丼セット  
High Quality Bluefin Tuna  
Sashimi Bowl Set

**\$158**

配温飯



108

吞拿魚中腩加大20%,另加\$50  
プラス\$50で中トロ20%増量  
Bluefin Tuna Chu-Toro 20% Up-size with Extra \$50

藍鰭吞拿魚中腩刺身定食  
ホンマグロ中トロ刺身定食  
Bluefin Tuna Chu-Toro Sashimi Set

**\$258**

 **藍鰭吞拿魚丼定食** ホンマグロ丼セット

配温飯

105



吞拿魚加大20%, 另加\$30  
 プラス \$ 30でホンマグロ20%増量  
 Bluefin Tuna 20% Up-size with Extra \$30

**蒜味藍鰭吞拿魚丼定食**  
 ホンマグロ ガーリックステーキ丼セット  
 Bluefin Tuna Garlic Steak Bowl Set

**\$148**

配温飯


156



吞拿魚加大20%, 另加\$50  
 プラス \$ 50でホンマグロ20%増量  
 Bluefin Tuna 20% Up-size with Extra \$50

**醤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

**\$178**

 **海鮮丼定食**

配寿司飯

115



主菜及白飯加大20%, 另加\$30  
 プラス \$ 30で丼20%増量  
 Bowl top up 20% Up-size with Extra \$30

**油甘魚&藍鰭吞拿魚二色丼定食**  
 ホンマグロ&ハマチ二色丼セット  
 Yellow Tail & Bluefin Tuna Bowl Set

**\$148**

配寿司飯

110



主菜及白飯加大20%, 另加\$30  
 プラス \$ 30で丼20%増量  
 Bowl top up 20% Up-size with Extra \$30

**粒粒海鮮丼定食**  
 づけバラちらし丼セット  
 Assorted Fresh Sashimi Cube Bowl Set

**\$158**

配温飯

118



主菜及白飯加大20%, 另加 \$50  
 プラス \$ 50で丼20%増量  
 Bowl top up 20% up-size with extra \$50

**吞拿魚腩蓉&三文魚子丼定食**  
 ホンマグロネギトロ&イクラ丼セット  
 Minced Fatty Bluefin Tuna &  
 Salmon Roe Bowl Set

**\$168**



409

**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**



配壽司飯

139

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

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

**\$248**

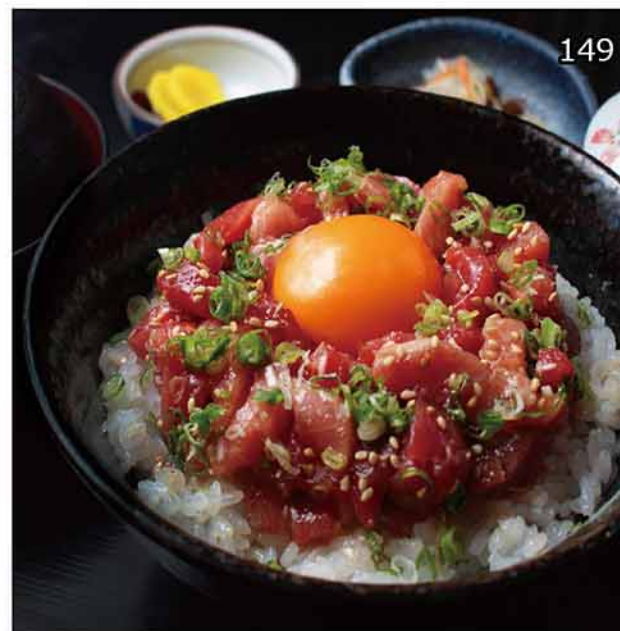


配壽司飯

117

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

**\$178**



149

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**



配壽司飯

135

主菜及白飯加大20%,另加\$50  
プラス\$50で丼20%増量  
Bowl top up 20% Up-size with Extra \$50

深海池魚丼定食  
シマアジ丼セット  
Striped Jack Sashimi  
Bowl Set

**\$185**



配溫飯

155

三色MIX丼定食  
三色ミックス丼セット  
Triple Seafood  
Mix Bowl Set

**\$158**



配壽司飯

661

三文魚子盛丼定食  
イクラ醤油づけ丼セット  
Salmon Roe & Salmon  
Sashimi Bowl Set

**\$288**



配壽司飯

119

三文魚子,刺身丼定食  
サーモン&イクラ丼セット  
Salmon Roe &  
Salmon Bowl Set

**\$158**



配壽司飯

144

主菜及白飯加大20%,另加\$50  
プラス\$50で丼20%増量  
Bowl top up 20% Up-size with Extra \$50

漁師風深海池魚他他丼定食  
シマアジ漁師風たたき丼セット  
Fisherman Tartare Striped  
Jack Sashimi Bowl Set

**\$173**



配壽司飯

112

甜蝦他他丼定食  
甘エビたたき丼セット  
Tartare Sweet Shrimp  
Bowl Set

**\$148**

主菜及白飯加大20%,另加 \$50 / プラス\$50で丼20%増量 / Bowl top up 20% up-size with extra \$50

相片只供參考 / 另徵收加一服務費 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



海膽丼定食  
生ウニ丼セット  
Sea Urchin Bowl Set

**\$428**



海膽配三文魚子丼定食  
生ウニ・イクラ丼セット  
Sea Urchin & Salmon Roe Bowl Set

**\$375**



海膽,三文魚子,三文魚三色刺身丼定食  
生ウニ・イクラ・サーモン三色丼セット  
Sea Urchin, Salmon Roe,  
Salmon Bowl Set

**\$272**



海膽,油甘魚,三文魚三色刺身丼定食  
生ウニ・サーモン・ハマチ三色丼セット  
Sea Urchin, Salmon, Yellowtail  
Bowl Set

**\$248**



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

**\$304**



海膽,葱吞拿魚腩蓉,油甘魚三色刺身丼定食  
生ウニ・ネギトロ・ハマチ三色丼セット  
Sea Urchin, Minced Fatty Bluefin Tuna,  
Yellowtail Bowl Set

**\$266**

## 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



相片只供參考/另徵收加一服務費 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 \$25 ※只限晚市供應

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 \$25 ※18:00から提供いたします

Change to Clam Miso Soup +\$10  
※à la carte \$25 ※Dinner time only





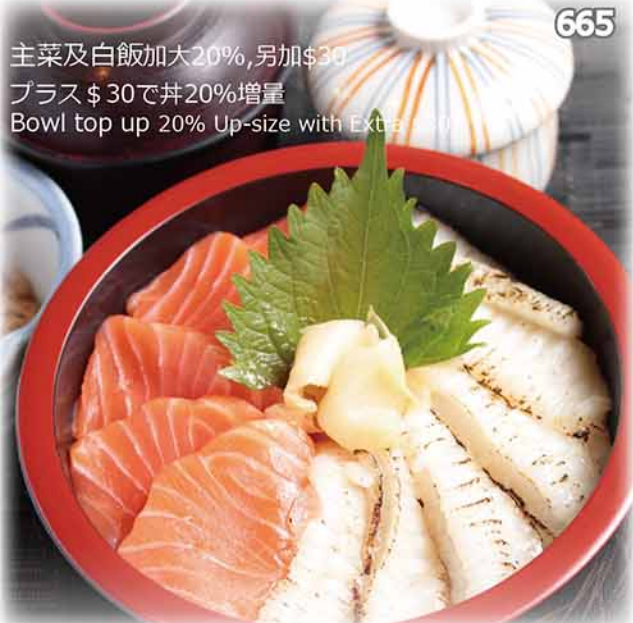
主菜及白飯加大20%, 另加\$30  
 プラス\$30で丼20%増量  
 Bowl top up 20% Up-size with Extra \$30

### 火焼平目魚 & 藍鰭吞拿赤身丼定食

炙りヒラメ & ホンマグロ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna Akami Sashimi Bowl Set

**\$178**



主菜及白飯加大20%, 另加\$30  
 プラス\$30で丼20%増量  
 Bowl top up 20% Up-size with Extra \$30

### 666 火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚中腩丼定食

炙りヒラメ & 中トロ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna Chu-Toro Sashimi Bowl Set

**\$218**

### 667 火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚大腩丼定食

炙りヒラメ & 大トロ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna O-Toro Sashimi Bowl Set

**\$228**

### 668 火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚扒丼定食

炙りヒラメ & マグロステーキ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna Steak Bowl Set

**\$188**

### 火焼平目魚 & 三文魚丼定食

炙りヒラメ & サーモン丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Salmon Sashimi Bowl Set

**\$178**

### 669 火焼平目魚丼定食

炙りヒラメ丼セット

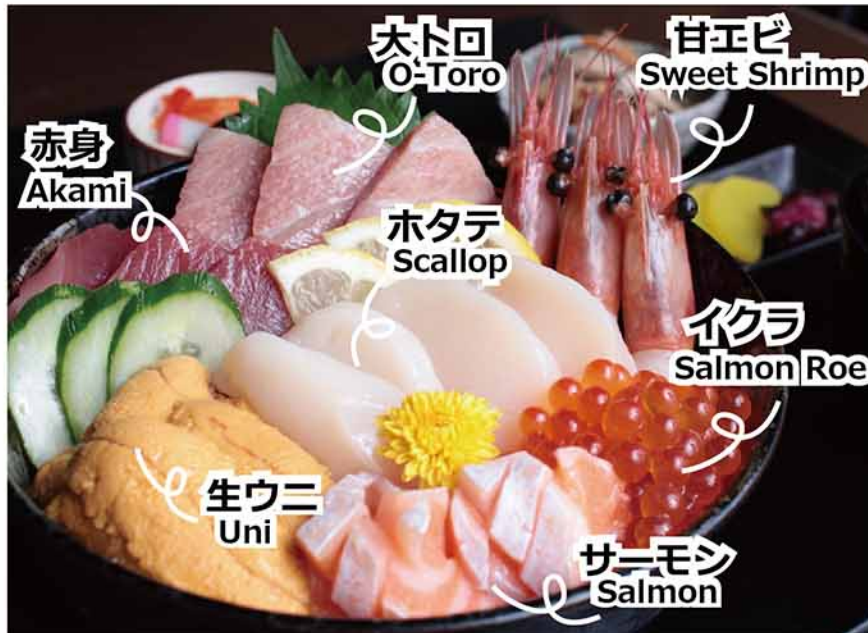
Burn Flatfish Bowl Set 單品100g

**\$188**

**\$148**

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~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)	<b>\$ 64</b>	三文魚 (3片) サーモン (3切れ) Salmon (3 slices)	<b>\$ 38</b>
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)	<b>\$ 128</b>	三文魚子 (30g) イクラ (30g) Salmon Roe (30g)	<b>\$ 88</b>
藍鰭吞拿魚大腩 (3片) ホンマグロ大トロ (3切れ) Bluefin Tuna O-Toro (3 slices)	<b>\$ 138</b>	生海膽 (30g) <b>限定品</b> 生ウニ (30g) Sea Urchin (30g)	<b>\$ 148</b>
香蔥藍鰭吞拿魚腩蓉 (30g) ホンマグロネギトロ (30g) Minced Fatty Bluefin Tuna (30g)	<b>\$ 48</b>	甜蝦 (5隻) 甘エビ (5本) Sweet Shrimp (5 pc)	<b>\$ 78</b>
香焼藍鰭吞拿魚扒 (3片) ホンマグロステーキ (3切れ) Grilled Bluefin Tuna Steak (3 slices)	<b>\$ 58</b>	甜蝦他他 (30g) 甘エビたたき (30g) Tartare Sweet Shrimp (30g)	<b>\$ 45</b>
深海池魚 (3片) シマアジ (3切れ) Striped Jack (3 slices)	<b>\$ 68</b>	帆立 (2粒/4片) ホタテ (2個/4切れ) Scallop (4pc)	<b>\$ 88</b>
深海池魚他他 シマアジたたき Tartare Striped Jack	<b>\$ 68</b>	小銀魚 釜揚げシラス Salanx Chinensis	<b>\$ 38</b>
油甘魚 (3片) ハマチ (3切れ) Yellowtail (3 slices)	<b>\$ 58</b>		





吉列猪扒定食 ~北海道産白樺猪~

ロースかつ定食

~北海道産白樺豚 使用~

Japanese Pork Cutlet Set

**\$138**

(単品・\$108)



秘製炸雞球定食

どらや特製からあげ定食

Doraya Deep Fried Chicken Set

**\$88**

(単品・\$54)



鰻魚盒飯定食

うなぎ錦糸重定食

Glaze-Grilled Unagi (Eel)  
Box Set

**\$158**



鹽燒鯖魚定食

サバ塩焼き定食

Grilled Mackerel Set

**\$98**

(単品・\$78)



猪肉生薑燒定食 ~沖縄県産猪~

豚しょうが焼き定食

~沖縄県産三元豚 Porco Rosso 使用~

Japanese Pork Set  
(with Ginger Sauce)

**\$98**

(単品・\$78)



牛焼肉丼定食

牛ロース焼肉丼定食

Grilled Beef Bowl Set  
(with Teriyaki Sauce)

**\$158**

(単品・\$128)



香煎牛舌片定食

牛タン焼き定食

Grilled Beef Tongue Set

**\$88**

(単品・\$48)

### 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 \$25 ※只限晚市供應

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 \$25 ※18:00から提供いたします

Change to **Clam Miso Soup +\$10**

※à la carte \$25 ※Dinner time only

### 追加優惠

227 日本温泉蛋

Japanese Soft-boiled Egg **\$15**

225 納豆

Fermented Soybean **\$15**

刺身

442

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

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)

**\$298**

441

O-Toro  
Yellowtail  
Salmon  
Sweet Shrimp

四色刺身(刺身4点盛り)  
Sashimi Platter (4 kinds)  
藍鰭吞拿魚大腩(ホンマグロ大トロ)  
油甘魚(ハマチ)  
三文魚(サーモン)  
甜蝦(甘エビ)

**\$168**

307

Akami  
Yellowtail  
Salmon

三色刺身(刺身3点盛り)  
Sashimi Platter (3 kinds)  
藍鰭吞拿魚赤身(ホンマグロ赤身)  
油甘魚(ハマチ)  
三文魚(サーモン)

**\$108**

339

深海池魚刺身  
シマアジ刺身  
Striped Jack Sashimi

**\$118**

418

深海池魚他他刺身  
シマアジ漁師風たたき  
Tartare Striped Jack Sashimi

**\$123**

308

油甘魚刺身  
ハマチ刺身  
Yellowtail Sashimi

**\$96**

306

三文魚刺身  
サーモン刺身  
Salmon Sashimi

**\$68**

311

甜蝦他他  
甘エビたたき  
Tartare Sweet Shrimp

**\$108**

304

甜蝦刺身  
甘エビ刺身  
Sweet Shrimp Sashimi

**\$78**

336

牡丹蝦刺身 1尾 **\$68**  
ボタンエビ刺身 2尾 **\$136**  
Spot Shrimp Sashimi

305

帆立貝刺身 2粒(4片)  
ホタテ刺身  
Scallop Sashimi

**\$88**

海膽山盛板  
板生ウニ(焼海苔つき)  
Sea Urchin

316 **\$214** (40g)  
334 **\$398** (80g)

牡丹蝦頭味噌汁 兩隻起做  
ボタンエビ頭 味噌汁 2尾up  
Spot Shrimp Miso Soup 2up

炸牡丹蝦頭 1pc + \$10  
ボタンエビ頭 揚げ  
Fried Spot Shrimp head



419  
 吞拿魚大腩 (口大トロ)  
 吞拿魚赤身 (赤身)  
 吞拿魚腩管 (ネギトロ)  
 Bluefin Tuna 3 Kinds Sashimi  
 Bluefin Tuna O-Toro  
 Bluefin Tuna Akami  
 Minced Fatty Bluefin Tuna  
**\$188**  
 特選藍鰭吞拿魚三色刺身  
 ホンマグロ 刺身 (3点盛り)



258  
**\$38**  
 柚子醋吞拿魚筋  
 ぼん酢焼きマグロ筋  
 Grilled Maguro Tendon with Ponzu



303  
**\$248**  
 特選藍鰭吞拿魚大腩刺身  
 ホンマグロ大トロ刺身  
 Bluefin Tuna  
 O-Toro Sashimi



302  
**\$228**  
 特選藍鰭吞拿魚中腩刺身  
 ホンマグロ中トロ刺身  
 Bluefin Tuna  
 Chu-Toro Sashimi



301  
**\$108**  
 特選藍鰭吞拿魚赤身刺身  
 ホンマグロ赤身刺身  
 Bluefin Tuna  
 Akami Sashimi



340  
**\$108**  
 特選藍鰭吞拿魚腩蓉刺身  
 ホンマグロおつまみネギトロ  
 Minced Fatty Bluefin Tuna



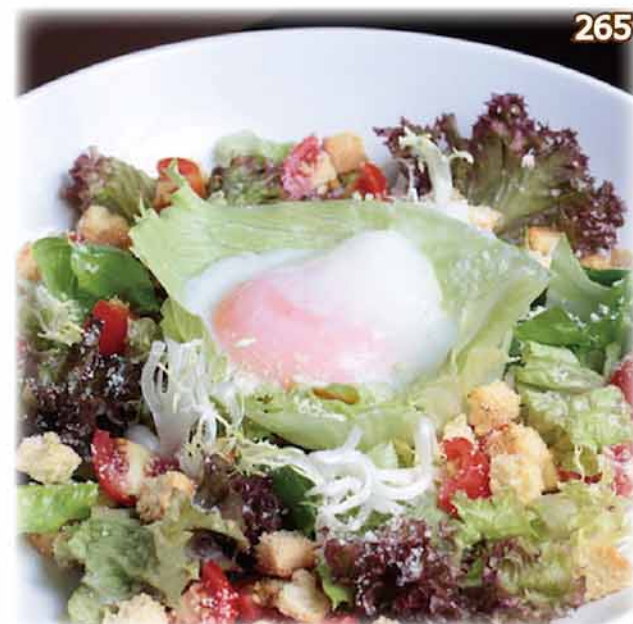
309  
**\$118**  
 藍鰭吞拿魚魚扒  
 ホンマグロステーキ  
 ~オリジナルステーキソース~  
 Grilled Bluefin Tuna Steak



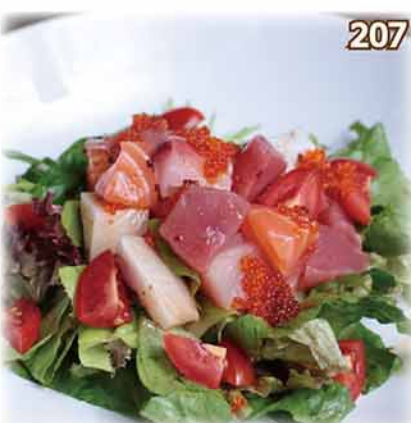
310  
**\$125**  
 蒜味藍鰭吞拿魚  
 ホンマグロ鉄板焼き  
 ~オリジナルガーリックバターソース~  
 Grilled Bluefin Tuna Cube  
 (with Garlic Butter Sauce)



205  
 日本産蕃茄使用  
**\$42**  
 日本蕃茄沙律  
 まるごとトマトサラダ  
 Japanese Tomato Salad



265  
**\$48**  
 DORAYA風凱撒沙律  
 どらや風シーザーサラダ  
 Caesar Salad -Doraya Style-



207  
**\$68**  
 海鮮沙律  
 海鮮サラダ  
 Seafood Salad



208  
 日本絹豆腐使用  
**\$58**  
 和風絹豆腐沙律  
 絹ごし豆腐サラダ  
 Japanese Style Tofu Salad



204  
 日本絹豆腐使用  
**\$46**  
 和風培煎醬冷豆腐  
 ごまだれ冷奴  
 Japanese Cold Tofu

前菜



618

酸汁伴鮫鱈魚肝  
あん肝ぽん酢  
Monkfish Liver  
in Ponzu Sauce

**\$68**



641

日本產生蟹膏  
生カニ味噌  
Japanese Crab Miso Paste

**\$98**



202

八爪魚芥辣漬  
タコわさび  
Fresh Octopus Seasoned  
with Wasabi

**\$38**

一品料理



限定品

201

清酒煮蜆  
アサリ酒蒸し  
Steamed Clam with Sake

**\$68**



214

鹽燒秘製雞翼  
手羽塩  
Salted Grilled Chicken Wing

**\$54**



283

雞皮餃子 ~附生菜~  
とり皮餃子~レタス付~  
Chicken Skin Dumpling with Lettuce

**\$58**



203

枝豆  
Green Soybeans

**\$28**



206

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

**\$32**



272

芝麻拌秋葵  
オクラごまよごし  
Okra Marinade  
with  
Sesami Dressing

**\$32**



509

蘿蔔蓉伴三文魚子  
イクラおろし  
Salmon Roe with  
Grated Japanese Radish

**\$68**



226

三文魚子  
イクラ  
Salmon Roe

**\$88**



210

鹽燒鯖魚  
サバ塩焼き  
Salted Grilled Mackerel

**\$78**



271

香煎牛舌片  
牛タン焼き  
Grilled Beef Tongue

**\$48**

Set・\$88



218

燒蠔~廣島縣産~ 1隻  
焼きカキ~広島県産使用~  
Grilled Hiroshima Oyster

**\$38**



230

豬肉生薑燒 ~沖繩縣產豬~  
豚のしょうが焼き  
~沖繩県産三元豚 Porco Rosso 使用~  
Grilled Japanese Pork  
(with Ginger Sauce)

**\$78**

Set • \$98



229

牛燒肉 (單品)  
牛ロース焼肉  
Grilled Beef  
(with Teriyaki Sauce)

**\$128**

Set • \$158



221

浦燒鰻魚  
うなぎ浦焼き  
Glaze-grilled Eel

**\$118**



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

3件 **\$38**

5件 **\$54**

Set • \$88



209

廣島吉列炸蠔 (4件)  
カキフライ ~広島県産カキ~  
Hiroshima Deep Fried Oyster

**\$68**



223

限定品  
鹽燒三文魚腩  
塩焼きサーモンハラス  
Salt-Grilled Fatty Salmon Belly

**\$58**



220

燒鱈魚棒  
炙りタラロール  
Grilled Cod Fish

**\$38**



217

吉列豬扒 ~北海道産白樺猪~  
ロースかつ  
~北海道産白樺豚 使用~  
Japanese Pork Cutlet

**\$108**

Set • \$138



282

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

**\$48**

406



日本秋田県名物

冷稻庭烏冬  
稲庭うどん (冷)  
Cold Inaniwa Udon

\$68



1982年創立の小川稻庭烏冬由選料至製造過程都一絲不苟。  
100%北海道小麥、湯澤市大森山の秋田杉美林的水和日本國產海鹽。  
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、溫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將這份堅持帶來香港給各位客人品嘗。



408 香蔥烏冬  
かけうどん  
Hot Udon

\$58



401 蕎麥麵  
かけそば  
Hot Soba

\$58



403 冷蕎麥麵  
もりそば  
Cold Soba

\$68

412 牛肉烏冬  
牛肉うどん  
Beef Udon

\$78



主食套餐 お食事セット

定食套餐 \$40

内含：白飯・味噌湯・小菜・茶碗蒸・漬物

お食事セット \$40

ごはん・みそ汁・小鉢・茶碗蒸し・香の物



所有單品可自由組合成套餐！

お好みの単品メニューと組み合わせてください。

蜆肉味噌湯

單品 \$25 / 套餐價 +\$10



アサリのみそ汁

單品 \$25 / セット変更 +\$10

飯 (白飯 or 壽司飯) \$20

ごはん (白ごはん or 壽司飯) \$20

日本温泉蛋 \$15



納豆 \$15



獺  
DASSAI  
祭



※Record of Awards

旭酒造株式會社



獺祭 45

獺祭的入門商品，使用45%的山田錦，釀造出令人一喝驚豔的口感，同時也是日本販售量最多的純米大吟釀。

- 酒米：山田錦
- 酒精濃度：16%



獺祭 精碾三割九分

將山田錦精碾至39%，創造出華奢又高雅的風味。獺祭釀造中的進階商品。

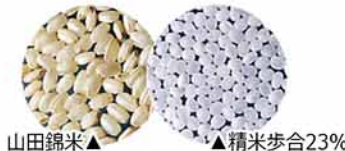
- 酒米：山田錦
- 酒精濃度：16%



獺祭 精碾二割三分

獺祭釀造的最高級，一整顆山田錦只使用最中心、最精華的23%，釀造出細緻無比的風味。也是日本商業化量產精碾比例最低的日本酒。

- 酒米：山田錦
- 酒精濃度：16%



山田錦米 ▲ 精米歩合23%



# どらや日本酒SELECTION

どらやの料理にピッタリと合う日本酒を 日本全国各地から選びました。  
 從日本各地嚴選和DORAYA餐點最合襯的日本酒。

[新潟]  
**極上吉乃川**  
 純米吟醸酒・冷酒  
 705 1本 (300ml) **\$120**



[新潟]  
**嚴選辛口 吉乃川**  
 純米酒(新潟米100%)・熱燗  
 703 300ml **\$75**



熱燗...  
 是日本普遍的日本酒飲用方式,做法是先將日本酒倒入稱為「德利」的陶器中,再從德利外面加熱酒。一般熱燗是適用於日本酒,若是以米香為主的酒,加熱後將會有更圓潤的口感以及增添米的香氣。



[福井]  
**梵 特撰**  
 純米大吟醸・冷酒  
 725 1本 (300ml) **\$325**



[山口]  
**獺祭 45**  
 純米大吟醸酒・冷酒  
 726 1本 (300ml) **\$179**



[山口]  
**獺祭 磨き三割九分**  
 純米大吟醸酒・冷酒  
 727 1本 (300ml) **\$239**



[山口]  
**獺祭 磨き二割三分**  
 純米大吟醸酒・冷酒  
 728 1本 (300ml) **\$489**



721 爽快ハイボール、お好きでしょ

**威士忌梳打  
 角ハイボール  
 Whisky and Soda**

**\$48**

702

**Suntory Premium啤酒(小瓶)  
 サントリー プレミアムモルツ  
 Suntory Premium Beer(Small Bottle)**

**\$45**

**Shochu / 焼酎**

**本格麦焼酎 つくし 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709 白710 ボトル(720ml) **\$260**  
 黒706/白746 グラス **\$48**

**芋焼酎 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』。軽快な味わいながら、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。

711 ボトル(720ml) **\$280**  
 745 Glass グラス **\$56**

701

**SAPPORO啤酒 (小瓶)  
 サッポロビール  
 SAPPORO Beer (Small Bottle)**

**\$42**

**梅酒**

萬歳楽 加賀梅酒 MANZAIRAKU Plum Wine	719	Glassグラス	<b>\$62</b>
緑茶梅酒 Green Tea Plum Wine	716	ボトル(720ml)	<b>\$280</b>
	717	Glassグラス	<b>\$52</b>

**Non-Alcoholic / ノンアルコール**

601 可口可樂 Coca Cola	可口・コーラ	Coca Cola	<b>\$15</b>
602 可口可樂 ZERO Coke Zero	可口・コーラ・ゼロ	Coke Zero	<b>\$15</b>
603 OJ橙汁 Orange Juice	オレンジジュース	Orange Juice	<b>\$15</b>
608 忌廉 Cream Soda	クリームソーダ	Cream Soda	<b>\$15</b>
609 雪碧 Sprite	スプライト	Sprite	<b>\$15</b>
604 雀巢檸檬茶 Lemon Tea	レモンティー	Lemon Tea	<b>\$15</b>
605 礦泉水 Mineral Water	ミネラルウォーター	Mineral Water	<b>\$15</b>
606 烏龍茶 Oolong Tea	ウーロン茶	Oolong Tea	<b>\$18</b>
607 梳打水 Sparkling Water	炭酸水	Sparkling Water	<b>\$15</b>

**緑茶梅酒梳打**  
 緑茶梅酒ソーダ  
 Green Tea Plum Wine with Soda

718 Glassグラス **\$55**

**果汁酒 / サワー** アルコール分4%~24%  
 酒精含量4%~24%

724 蘋果SOUR  
Apple Sour

グラス Glass **\$42**

748 巨峰提子  
Kyoho Grape Sour

グラス Glass **\$42**

747 蕃茄SOUR  
Tomato Sour

グラス Glass **\$42**

**日本酒の種類 / 日本酒的種類**

純米大吟醸酒.....極限まで削られたお米本来の雑味のない甘さ  
 《精米歩合50%以下》米酒之極限, 醇厚的甜味而不帶一絲雜味

純米吟醸酒.....華やかな香りと芳醇な味わいのコントラスト  
 《精米歩合60%以下》馥郁的味道和香氣互相輝映

純米酒.....腰が強く米の旨味・風味が強く感じられる  
 《精米歩合規定なし》風味十足, 能簡單享受米酒的醇厚酒香

**日本酒の楽しみ方 / 日本酒的品味方法**

**冷酒 [Rei-syu]**.....広がる香りと清涼感あるすっきり爽快な飲み口  
 《 10~15℃ 》 清涼爽快の一口, 口中香氣不斷散發

**熱燗 [Atsu-kan]**...温めることで開かれる香味とシャープな辛さ  
 《 約50℃ 》 微暖溫度增加米酒的香氣和辛辣感

相片只供參考 / 另徵收加一服務費 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