



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

銅鑼灣 Causeway Bay

G/F., 453 Lockhart Rd., Causeway Bay
香港銅鑼灣駱克道453號地下
TEL : (852) 2834-8851

尖沙咀 Tsim Sha Tsui

6/F., H8, 8 Hau Fook St., Tsim Sha Tsui
香港九龍尖沙咀厚福街8號H8大廈6樓
TEL : (852) 2366-8072

中環 Central

7/F., 11 Stanley St., Central
香港中環士丹利街11號7樓
TEL : (852) 2421-2018

泰國曼谷 Thailand Bangkok

2/F., Neighbor 24, 89/8 Sukhumvit 24 Alley,
Khlong Tan, Khlong Toei, Bangkok 10110, Thailand
TEL: +66 95 551 7913

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。

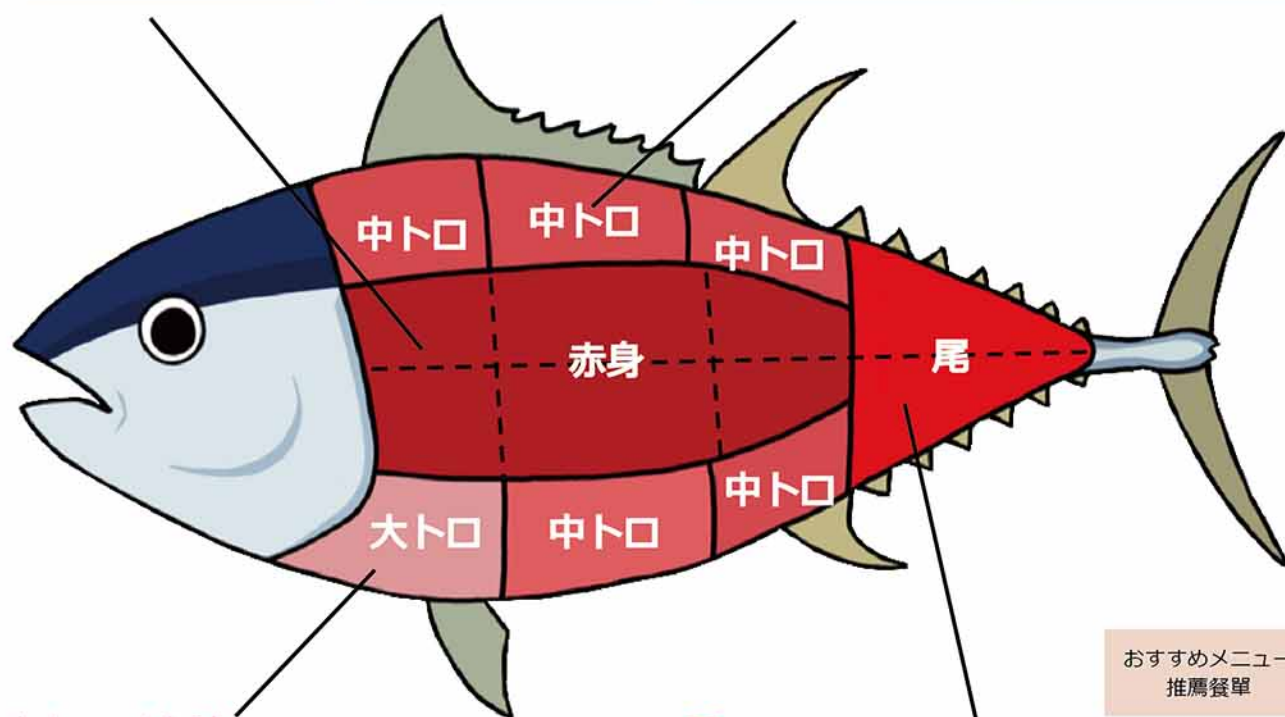
脂肪的甜味和赤身的脂味可以同時享受, 吞拿魚愛好者人氣No.1。

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



定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice

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



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



定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice

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

\$160



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

\$163

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

定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



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

\$308

定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



153

主菜及白飯加大20%, 另加 \$70
Plus \$70で丼20%増量
Bowl top up 20% up-size with extra \$70

\$268

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

- 藍鰭吞拿魚大腩 ホンマグロの大トロ Bluefin Tuna O-Toro
藍鰭吞拿魚赤身 ホンマグロの赤身 Bluefin Tuna Akami
藍鰭吞拿魚扒 ホンマグロのステーキ Grilled Bluefin Tuna Steak
藍鰭吞拿魚腩蓉 ホンマグロ ネギトロ Minced Fatty Bluefin Tuna



定食増量

吞拿魚腩蓉 配大腩/中腩
加大20%, 另加\$70

Plus \$70で、大トロ/中トロ
または ネギトロを20%増量
できます

Minced Fatty Bluefin Tuna
& O-toro/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

\$238

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

\$228



106

主菜及白飯加大20%, 另加 \$30
Plus \$30で丼20%増量
Bowl top up 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

\$165



108

主菜及白飯加大20%, 另加 \$50
Plus \$50で丼20%増量
Bowl top up 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

\$268

定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



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

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

\$155

定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



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

\$155



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

\$168



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

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

\$185



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

\$175



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

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

\$198

定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



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

139

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

\$255



甜蝦
吞拿魚赤身
帆立貝
油甘魚
三文魚
三文魚子
蟹柳

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

\$188

定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



149

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

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

\$198



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

\$191



吞拿魚腩蓉 (碎牛油)
Minced Fatty Tuna
三文魚子 (イクラ)
Salmon Roe
小銀魚 (釜揚げシラス)
Salanx/Chinensis

155

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

\$165



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



119

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

\$165



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

\$178



112

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

\$155

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.

海膽丼定食 生ウニ丼セット【限定品】

定食可選配寿司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



海膽丼定食
生ウニ丼セット
Sea Urchin Bowl Set

\$445



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

\$388



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

\$318



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

\$275

定食可選配寿司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



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

\$280



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

\$255

**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



相片只供参考/另徴收加一服務費 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

定食内附

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



定食可選配寿司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



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

\$185

炙りヒラメ & ホンマグロ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna Akami Sashimi Bowl Set

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 & 三文魚丼定食

\$180

炙りヒラメ & サーモン丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Salmon Sashimi Bowl Set

665

火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚中脩丼定食

炙りヒラメ & 中トロ丼セット **\$225**

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

加大另 + \$70 で丼増量 Up-size + \$70

667

火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚大脩丼定食

炙りヒラメ & 大トロ丼セット **\$235**

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

加大另 + \$70 で丼増量 Up-size + \$70

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 **\$195**

加大另 + \$30 で丼増量 Up-size + \$30

669

火焼平目魚丼定食

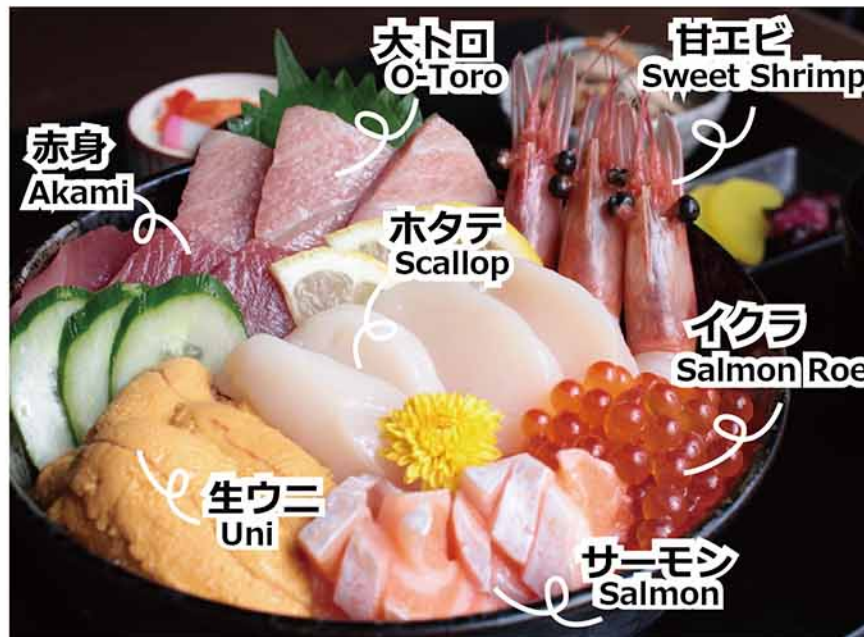
炙りヒラメ丼セット

Burn Flatfish Bowl Set **\$195**

加大另 + \$30 で丼増量 Up-size + \$30

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)

请选择3種類或以上
 如选择4種類減\$5
 5種類減\$10
 6種類減\$15如此类推!!

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)	\$ 68	三文魚 (3片) サーモン (3切れ) Salmon (3 slices)	\$ 42
藍鰭吞拿魚中脩 (3片) ホンマグロ中トロ (3切れ) Bluefin Tuna Chu-Toro (3 slices)	\$ 132	三文魚子 (30g) イクラ (30g) Salmon Roe (30g)	\$ 88
藍鰭吞拿魚大脩 (3片) ホンマグロ大トロ (3切れ) Bluefin Tuna O-Toro (3 slices)	\$ 142	生海膽 (30g) 限定品 生ウニ (30g) Sea Urchin (30g)	\$ 155
香蔥藍鰭吞拿魚脩蓉 (30g) ホンマグロネギトロ (30g) Minced Fatty Bluefin Tuna (30g)	\$ 52	甜蝦 (5隻) 甘エビ (5本) Sweet Shrimp (5pc)	\$ 80
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)	\$ 60	甜蝦他他 (30g) 甘エビたたき (30g) Tartare Sweet Shrimp (30g)	\$ 48
深海池魚 (3片) シマアジ (3切れ) Striped Jack (3 slices)	\$ 70	帆立貝 (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	\$ 72	小銀魚 釜揚げシラス Salanx Chinensis	\$ 39
油甘魚 (3片) ハマチ (3切れ) Yellowtail (3 slices)	\$ 62		

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 セットメニュー



(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes

127

吉列豬扒定食 ~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

(单品・\$108)



(需時約15分鐘)
About 15 minutes

129

秘製炸雞球定食

どらや特製からあげ定食

Doraya Deep Fried Chicken Set

\$88

(单品・\$54)



(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes

137

鰻魚盒飯定食

うなぎ錦糸重定食

Glaze-Grilled Unagi (Eel)
Box Set

\$158



(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes

130

鹽燒鯖魚定食

サバ塩焼き定食

Grilled Mackerel Set

\$98

(单品・\$78)



128

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

(单品・\$78)



126

牛焼肉丼定食

牛ロース焼肉丼定食

Grilled Beef Bowl Set
(with Teriyaki Sauce)

\$158

(单品・\$128)



131

香煎牛舌片定食

牛タン焼き定食

Grilled Beef Tongue Set

\$88

(单品・\$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

※单品 \$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。

※单品 \$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**

九色刺身 (刺身9点盛り)

Sashimi Platter (9kinds)

藍鯨吞拿魚大腩 (ホンマグロ大トロ) Bluefin Tuna O-Toro, Salmon,
 藍鯨吞拿魚赤身 (ホンマグロ赤身) Bluefin Tuna Akami, Scallop,
 三文魚 (サーモン), 三文魚子 (イクラ) Sea Urchin, Salmon Roe,
 海膽 (生ウニ), 甜蝦 (甘エビ) Sweet Shrimp, Yellowtail,
 帶子 (ホタテ), 油甘魚 (ハマチ) Striped Jack
 深海池魚 (シマアン)



504 2人前 **\$428**

505 3人前 **\$642**

506 4人前 **\$856**

442

\$308

Sashimi Platter (5 kinds)

O-Toro
 Peony Shrimp
 Striped Jack
 Salmon
 Scallop Sashimi



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

441



四色刺身 (刺身4点盛り)

Sashimi Platter (4 kinds)

藍鯨吞拿魚大腩 (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)

\$175

307



三色刺身 (刺身3点盛り)

Sashimi Platter (3 kinds)

藍鯨吞拿魚赤身 (ホンマグロ赤身)
 油甘魚 (ハマチ)
 三文魚 (サーモン)

\$115



339
 深海池魚刺身
 シマアジ刺身
 Striped Jack Sashimi
\$122



418
 深海池魚他他刺身
 シマアジ漁師風たたき
 Tartare Striped Jack Sashimi
\$128



308
 油甘魚刺身
 ハマチ刺身
 Yellowtail Sashimi
\$98



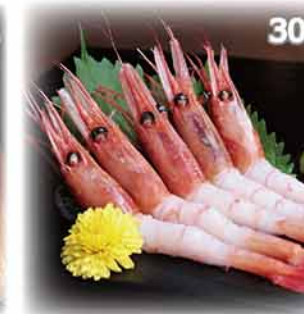
241
 松葉蟹蟹鉗 5本
 本ズワイガニ爪 5本
 Crab Claw 5pcs
\$64



306
 三文魚刺身
 サーモン刺身
 Salmon Sashimi
\$70



311
 甜蝦他他
 甘エビたたき
 Tartare Sweet Shrimp
\$112



304
 甜蝦刺身
 甘エビ刺身
 Sweet Shrimp Sashimi
\$80



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 **\$220** (40g)
 334 **\$398** (80g)



(需時約20-30分鐘)
 牡丹蝦頭味噌汁 **\$40**
 ボタンエビ頭 味噌汁 /2pcs
 Spot Shrimp Miso Soup



410
 火焼平目魚刺身
 炙りヒラメ刺身
 Burn Flatfish Sashimi
\$148



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



吞拿魚大腩 (口大トロ) Bluefin Tuna O-Toro
 吞拿魚赤身 (赤身) Bluefin Tuna Akami
 吞拿魚腩蓉 (ネギトロ) Minced Fatty Bluefin Tuna

419

特選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

\$195



258

柚子醋吞拿魚筋 \$38

ぼん酢焼きマグロ筋
 Grilled Maguro Tendon with Ponzu



303

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

\$255



302

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

\$235



301

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

\$112



340

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

\$112



309

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

\$122

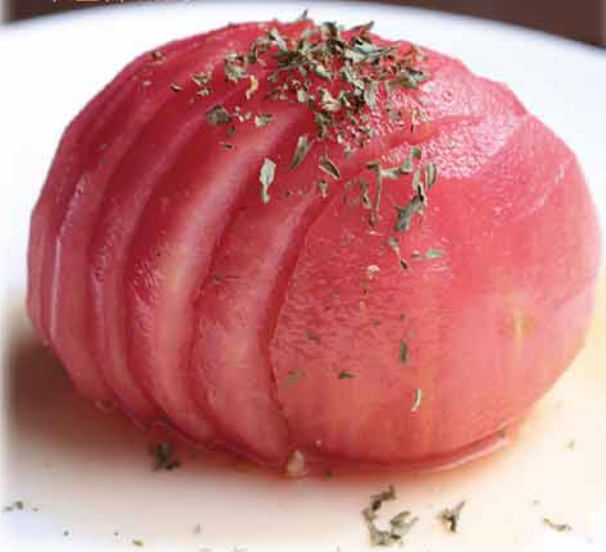


310

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) \$128

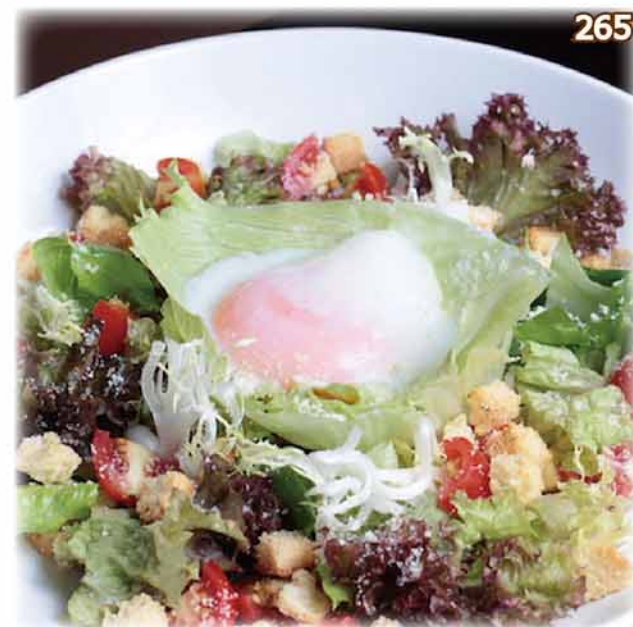
日本産蕃茄使用

205



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

\$42



265

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

\$48



207

海鮮沙律
 海鮮サラダ
 Seafood Salad

\$72



日本絹豆腐使用

208

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

\$58



日本絹豆腐使用

204

和風焙煎醬冷豆腐
 ごまだれ冷奴
 Japanese Cold Tofu

\$46

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 20g
生力二味噌 20g
Japanese Crab Miso
Paste 20g **\$98**



202
八爪魚芥辣漬
タコわさび
Fresh Octopus
Seasoned with Wasabi **\$38**



203
枝豆
Green Soybeans **\$28**



206
芝麻醬油汁菠菜
ホウレン草のごま和え **\$32**
Spinach Seasoned
with Sesami Sauce



272
芝麻拌秋葵
オクラごまよごし **\$32**
Okra Marinade
with Sesami Dressing



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**

一品料理

⌚ 對不起!!! 部份食品製作需時, 繁忙時間請耐心等待。
混雜時の焼物はお時間を頂く場合がございます(詳しくはスタッフまで)



201
限定品
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**
(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes



283
雞皮餃子 ~附生菜~
とり皮餃子~レタス付~
Chicken Skin Dumplin with Lettuce **\$58**
(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes



210
鹽燒鯖魚
サバ塩焼き
Salted Grilled Mackerel **\$78**
(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes



271
香煎牛舌片
牛タン焼き
Grilled Beef Tongue **\$48**
Set · \$ 88



218
燒蠔~廣島縣產~ 1隻
焼きカキ~広島県産使用~
Grilled Hiroshima Oyster **\$38**

焼物

Ⓛ 对不起!!! 部份食品製作需時, 繁忙時間請耐心等待。
混雑時の焼物はお時間を頂く場合がございます (詳しくはスタッフまで)



230

猪肉生薑焼 ~沖縄縣産猪~
豚のしょうが焼き
~沖縄県産三元豚 Porco Rosso 使用~
Grilled Japanese Pork
(with Ginger Sauce)

\$78

Set • \$98



229

牛焼肉 (单品)
牛ロース焼肉
Grilled Beef
(with Teriyaki Sauce)

\$128

Set • \$158



221

浦焼鰻魚
うなぎ浦焼き
Glaze-grilled Eel

\$118



223

鹽焼三文魚腩
塩焼きサーモンハラス
Salt-Grilled Fatty Salmon Belly

\$58



220

焼鱈魚棒
炙りタラロール
Grilled Cod Fish

\$38



炸物 揚物

Ⓛ 对不起!!! 部份食品製作需時, 繁忙時間請耐心等待。
混雑時の揚物はお時間を頂く場合がございます (詳しくはスタッフまで)



Ⓛ

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



Ⓛ

吉列猪扒 ~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

香蔥稻庭烏冬
かけ稲庭うどん
Hot Inaniwa 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 牛肉稻庭烏冬 \$78
牛肉稲庭うどん
Beef Inaniwa Udon
*使用鰹魚湯，含魚，蔬菜



主食套餐 お食事セット Set Meal

定食套餐 \$40
內含：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

Set Meal \$40
Set with: Miso Soup, Appetizer, Steamed Egg, Pickles



蜆肉味噌湯 アサリのみそ汁 \$25
Clam Miso Soup
套餐價 +\$10
セット変更 +\$10
Set +\$10



飯 (白飯 or 壽司飯) \$20
ごはん (白ごはん or 壽司飯) \$20
Rice or Sushi Rice \$20

日本温泉蛋 \$15
Japanese soft-boiled egg



納豆 Natto \$15

所有單品可自由組成套餐！
お好みの単品メニューと組み合わせご利用ください。
All items can be combined into a set.



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) **\$128**



[新潟]
嚴選辛口 吉乃川
 純米酒(新潟米100%)・熱燗
 703 300ml **\$88**



[福井]
梵 特撰
 純米大吟醸・冷酒
 725 1本 (300ml) **\$335**



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。一般熱燗是使用於日本酒,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。



[山口]
獺祭 45
 純米大吟醸酒・冷酒
 726 1本 (300ml) **\$184**



[山口]
獺祭 磨き三割九分
 純米大吟醸酒・冷酒
 727 1本 (300ml) **\$258**



[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 **\$62**

緑茶梅酒
 緑茶梅酒ボトル 716 ボトル(720ml) **\$280**
 Green Tea Plum Wine 717 Glass グラス **\$52**

Non-Alcoholic / ノンアルコール

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

果汁酒 / サワー アルコール分4%~24% 酒精含量4%~24%

724 蘋果SOUR / ソングソーワ Apple Sour Glass **\$42**

748 巨峰提子 SOUR 巨峰ソーワ Kyoho Grape Sour Glass **\$42**

747 蕃茄SOUR トマトソーワ Tomato Sour 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やかな飲み口《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