

定食のどらや

Japanese Restaurant **DORAYA**

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。

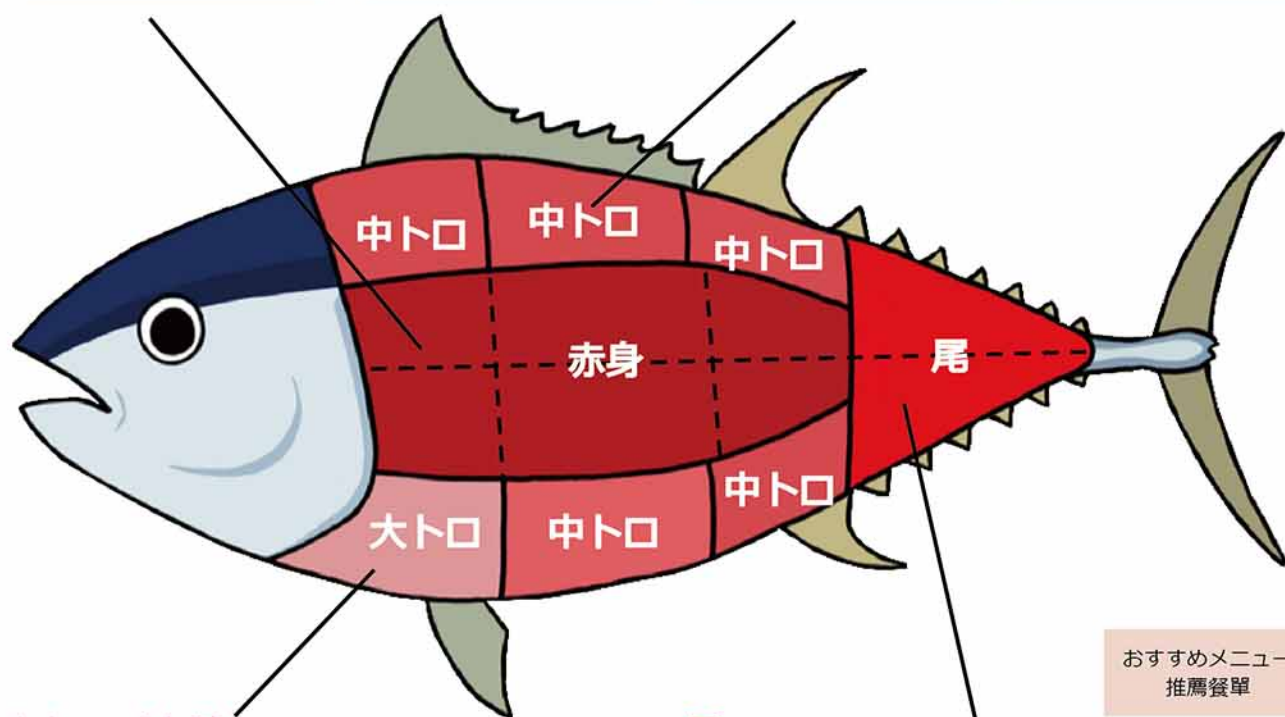
脂肪的甜味和赤身の脂味可以同时享受, 吞拿魚愛好者人氣No.1。

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

藍鰭吞拿魚丼定食 ホンマグロ丼セット



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

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



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)
Up size bowl by 20% for +\$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



01010

- 《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



01001

主菜及白飯加大20%, 另加 \$70
Plus \$70で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$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



01011

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

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
Up size bowl by 20%
for +\$70

01012

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



01013

主菜及白飯加大20%, 另加 \$30
Plus \$30で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$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



01009

主菜及白飯加大20%, 另加 \$50
Plus \$50で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$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
Up size bowl by 20% for +\$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**



主菜及白飯加大20%, 另加 \$50
プラス \$50 で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$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**

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
Up size bowl by 20% for +\$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
Up size bowl by 20% for +\$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
Up size bowl by 20% for +\$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**



主菜及白飯加大20%, 另加 \$50
プラス \$50 で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$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**



主菜及白飯加大20%, 另加 \$50
プラス \$50 で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$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**



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

主菜及白飯加大20%, 另加 \$50
プラス \$50 で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$50

三色MIX 丼定食
三色ミックス丼セット
Triple Seafood Mix Bowl Set **\$165**

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

01006

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

01007

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



01021

主菜及白飯加大20%,另加 \$50
プラス \$50で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$50

深海池魚丼定食

シマアジ丼セット
Striped Jack Sashimi
Bowl Set

\$191



01022

主菜及白飯加大20%,另加 \$50
プラス \$50で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$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



01019

主菜及白飯加大20%,另加 \$50
プラス \$50で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$50

三文魚子盛丼定食

イクラ醤油づけ丼セット
Rich Salmon Roe &
Salmon Sashimi Bowl Set

\$288



01020

主菜及白飯加大20%,另加 \$50
プラス \$50で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$50

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



01023

主菜及白飯加大20%,另加 \$30
プラス \$30で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$30

甜蝦他他丼定食

甘エビたたき丼セット
Tartare Sweet Shrimp
Bowl Set

\$155

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

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



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

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

01033



主菜及白飯加大20%, 另加 \$30
 プラス \$30 で丼20%増量
 Up size bowl by 20% for +\$30

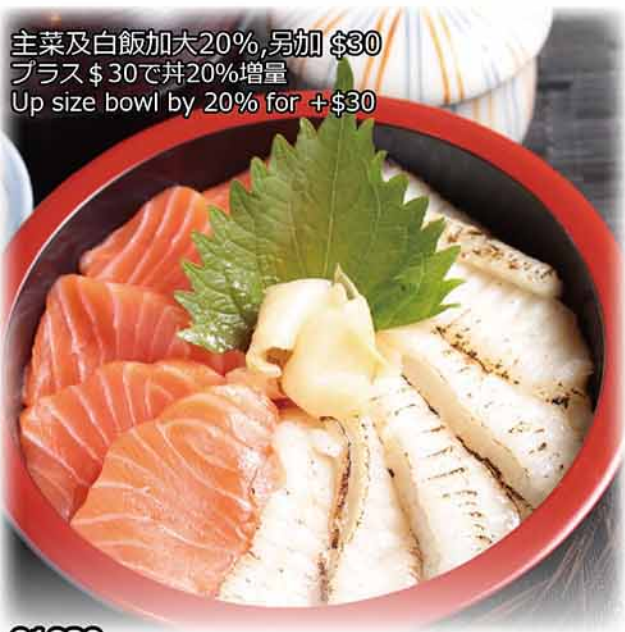
火焼平目魚 & 藍鰭吞拿赤身丼定食

\$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
 Up size bowl by 20% for +\$30



01030

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

01032

火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚中脩丼定食

\$225

炙りヒラメ & 中トロ丼セット

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

加大另+\$70で丼増量 Up-size+\$70

01031

火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚大脩丼定食

\$235

炙りヒラメ & 大トロ丼セット

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

加大另+\$70で丼増量 Up-size+\$70

01034

火焼平目魚 & 藍鰭吞拿魚扒丼定食

\$195

炙りヒラメ & マグロステーキ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna Steak Bowl Set

加大另+\$30で丼増量 Up-size+\$30

01035

火焼平目魚丼定食

\$195

炙りヒラメ丼セット

Burn Flatfish Bowl Set

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 Please select min 3 toppings 下記アイテムより3品以上お選びください。

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 (2pcs/4 slices)	\$ 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



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
 (单品・\$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
 (单品・\$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
 (单品・\$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
 (单品・\$78)



牛焼肉丼定食
 牛ロース焼肉丼定食
 Grilled Beef Bowl Set
 (with Teriyaki Sauce)

\$158
 (单品・\$128)



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

05023

日本温泉蛋

温泉卵 Soft-boiled egg **\$15**

05015

納豆

納豆 Natto **\$15**

九色刺身 (刺身9点盛り)

Sashimi Platter (9kinds)

藍鯧吞拿魚大腩 (ホンマグロ大トロ) Bluefin Tuna O-Toro, Salmon,
 藍鯧吞拿魚赤身 (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)



06001 2人前 **\$428**
 06002 3人前 **\$642**
 06003 4人前 **\$856**

06004

\$308

Sashimi Platter (5 kinds)

O-Toro
 Peony Shrimp
 Striped Jack
 Salmon
 Scallop Sashimi



五色刺身 (刺身5点盛り)
 藍鯧吞拿魚大腩 (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)

06005

O-Toro
 Yellowtail
 Salmon
 Sweet Shrimp



四色刺身 (刺身4点盛り)

Sashimi Platter (4 kinds)

藍鯧吞拿魚大腩 (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

06006

Akami
 Yellowtail
 Salmon



三色刺身 (刺身3点盛り)

Sashimi Platter (3 kinds)

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

\$115

刺身



06008
 深海池魚刺身 5片
 シマアジ刺身 5pcs
 Striped Jack Sashimi 5pcs
\$122



06009
 深海池魚他他刺身
 シマアジ漁師風たたき
 Tartare Striped Jack Sashimi
\$128



06011
 油甘魚刺身 5片
 ハマチ刺身 5pcs
 Yellowtail Sashimi 5pcs
\$98



06028
 松葉蟹蟹鉗 5本
 本ズワイガニ爪 5本
 Crab Claw 5pcs
\$64



06012
 三文魚刺身 5片
 サーモン刺身 5pcs
 Salmon Sashimi 5pcs
\$70



06016
 甜蝦他他 100g
 甘エビたたき 100g
 Tartare Sweet Shrimp 100g
\$112



06017
 甜蝦刺身 5尾
 甘エビ刺身 5pcs
 Sweet Shrimp Sashimi 5pcs
\$80



06019
 06020
 牡丹蝦刺身 1尾 **\$68**
 ボタンエビ刺身 2尾 **\$136**
 Spot Shrimp Sashimi



06014
 帆立貝刺身 2粒(4片)
 ホタテ刺身
 Scallop Sashimi
\$88



06030
 06031
 海膽山盛板 **\$220** (40g)
 板生ウニ(焼海苔つき) **\$398** (80g)
 Sea Urchin



06022
 (需時約20-30分鐘)
 牡丹蝦頭味噌汁 **\$40**
 ボタンエビ頭味噌汁 **\$40** /2pcs
 Spot Shrimp Miso Soup



06026
 火焼平目魚刺身
 炙りヒラメ刺身
 Burn Flatfish Sashimi
\$158



06023
 炸牡丹蝦頭 1pc+**\$10**
 ボタンエビ頭揚げ
 Fried Spot Shrimp head

吞拿魚刺身・吞拿魚料理 マグロ刺身・マグロ料理

ホンマグロ卸直営どらや自慢のマグロ料理をお楽しみください



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

06032

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



06034

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



06036

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



05004

柚子醋吞拿魚筋

\$38

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



06038

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



06039

特選藍鰭吞拿魚腩蓉 100g
ホンマグロおつまみネギトロ 100g
Minced Fatty Bluefin Tuna 100g

\$112



06040

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



06041

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

沙律 サラダ

日本産蕃茄使用

08001



日本蕃茄沙律

まるごとトマトサラダ
Japanese Tomato Salad

\$42



08005

DORAYA風凱撒沙律

どらや風シーザーサラダ
Caesar Salad -Doraya Style-

\$48



08003

海鮮沙律

海鮮サラダ
Seafood Salad

\$72



日本絹豆腐使用 08004

和風絹豆腐沙律 \$58

絹ごし豆腐サラダ
Japanese Style Tofu Salad

一品料理



05002

酸汁伴鮫鱈魚肝
あん肝ぽん酢
Monkfish Liver
in Ponzu Sauce **\$68**



05013

日本產生蟹膏 20g
生力二味噌 20g
Japanese Crab Miso
Paste 20g **\$98**



05003

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



05014

枝豆
Green Soybeans **\$28**



05012

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



05007

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



05009

和風焙煎醬冷豆腐
ごまだれ冷奴
Japanese Cold Tofu **\$46**



05016

蘿蔔蓉伴三文魚子
イクラおろし **\$68**
Salmon Roe with
Grated Japanese Radish



06024

三文魚子
イクラ **\$88**
Salmon Roe

一品料理&焼物

⌚ 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)



限定品 05018

清酒煮蜆
アサリ酒蒸し
Steamed Clam with Sake **\$68**



09008

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



09005

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



(需時約15-20分鐘) 09010
About 15-20 minutes

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



09013

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



09014

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

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)



09011
猪肉生薑燒 ~沖縄縣産猪~
豚のしょうが焼き
~沖縄縣産三元豚 Porco Rosso 使用~
Grilled Japanese Pork
(with Ginger Sauce) **\$78**
Set • \$98



09009
牛燒肉 (單品)
牛ロース焼肉
Grilled Beef
(with Teriyaki Sauce)

\$128
Set • \$158



09012
浦燒鰻魚
うなぎ浦焼き
Glaze-grilled Eel **\$118**



限定品 **09024**
鹽燒三文魚腩
塩焼きサーモンハラス
Salt-Grilled Fatty Salmon Belly **\$58**



09003
燒鱈魚棒
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)



10001
10002
Ⓛ 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



10004
Ⓛ 廣島吉列炸蠔 (4件) **\$68**
カキフライ ~広島縣産カキ~4pcs
Hiroshima Deep Fried Oyster 4pcs



10005
Ⓛ 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



10003
Ⓛ 日本蟹肉忌廉薯餅 (4件) **\$48**
カニクリームコロッケ 4pcs
Crab Cream Croquette 4pcs

吸物



冷稻庭烏冬 11001
稲庭うどん (冷)
Cold Inaniwa Udon \$68



香蔥稻庭烏冬 11003
かけ稲庭うどん
Hot Inaniwa Udon \$58



熱湯蕎麥麵 11005
かけそば
Hot Soba \$58



冷蕎麥麵 11002
もりそば
Cold Soba \$68

11009
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

99107
内含: 白飯・味噌湯・小菜・茶碗蒸・漬物
お食事セット: ごはん・みそ汁・小鉢・茶碗蒸し・香の物
Set Meal: Set with: Rice, Miso Soup, Appetizer, Steamed Egg, Pickles

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させていただきます。
All items can be combined into a set.

11004
蜆肉味噌湯 \$25
アサリのみそ汁 Clam Miso Soup
(跟餐價 \$10)
(Set セット変更 \$10)



05027
一碗飯 (白飯 or 壽司飯) \$20
ごはん (白ごはん or 壽司飯) \$20
Rice or Sushi Rice \$20

05023
温泉蛋 \$15
温泉卵 Soft-boiled egg



05015
納豆 \$15
納豆 Natto



獺

DASSAI

祭

旭酒造株式會社



※Record of Awards

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。

03009

[新潟]

極上吉乃川

純米吟醸酒・冷酒

Gokujo Yoshinogawa
Special Junmai Sake

1本 (300ml) **\$128**



03011

[新潟]

嚴選辛口 吉乃川

純米酒(新潟米100%)・熱燗

Strictly Selected Dry
Yoshinogawa Junmai Sake

300ml **\$88**



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。



03014

[山口]

獺祭 45

純米大吟醸酒・冷酒

Dassai 45
Junmai Daiginjo Sake

1本 (300ml) **\$184**



03019

[山口]

獺祭 磨き三割九分

純米大吟醸酒・冷酒

Dassai Polished 39%
Junmai Daiginjo Sake

1本 (300ml) **\$258**



03022

[山口]

獺祭 磨き二割三分

純米大吟醸酒・冷酒

Dassai Polished 23%
Junmai Daiginjo Sake

1本 (300ml) **\$498**



03067

[福井]

梵 特撰

純米大吟醸・冷酒

Bon Tokusen Junmai Daiginjo

1本 (300ml) **\$335**



03042

Suntory 三得利

Premium啤酒(小瓶)

サントリー プレミアムモルツ

Suntory Premium Beer(Small Bottle)

\$45



03097

Suntory

All-Free

オールフリー

All-Free Non-Alcoholic Beer

\$48



*無酒精啤酒

03035

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



03043

SAPPORO啤酒(小瓶)

サッポロビール

SAPPORO Beer (Small Bottle)

\$42



Shochu / 焼酎



麦焼酎 つくし 黒・白 [福岡]

Barley Shochu Tsukushi Black/ White

伝統的な技術で作られた豊かな香りと深い味わいの本格麦焼酎です。

【黒】しっかりと深みのある味わい
 【白】爽やかな香りとすっきりとした味わい

黒 03037 白 03039 ボトル(720ml) **\$260**

黒 03036 白 03038 Glass グラス 杯 **\$48**



芋焼酎 島津藩 [鹿児島]

Taro Shochu Shimazuhan

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。

03041 ボトル(720ml) **\$320**

03040 Glass グラス 杯 **\$56**

梅酒

緑茶梅酒梳打

緑茶梅酒ソーダ

Green Tea Plum Wine with Soda



03051 Glass グラス 杯 **\$55**

萬歳樂 加賀梅酒

萬歳樂 加賀梅酒

MANZAIRAKU Plum Wine



03046 Glass グラス 杯 **\$62**

緑茶梅酒

緑茶梅酒ボトル

Green Tea Plum Wine



03050 ボトル(720ml) **\$280**

03049 Glass グラス 杯 **\$52**

果汁酒 / サワー

アルコール分4%~25%
 酒精含量4%~25%



蕃茄 SOUR

トマトソーダ

Tomato Sour

03052 Glass グラス 杯 **\$42**



巨峰提子 SOUR

巨峰ソーダ

Kyoho Grape Sour

03054 Glass グラス 杯 **\$42**

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

日本酒の種類 / 日本酒の種類

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 / 日本酒の品味方法

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

Non-Alcoholic / ノンアルコール

03055	可口可樂	コカ・コーラ Coca Cola	\$15
03056	可口可樂 ZERO	コカ・コーラ・ゼロ Coke Zero	\$15
03057	雪碧	スプライト Sprite	\$15
03058	忌廉	クリームソーダ Cream Soda	\$15
03060	OJ橙汁	オレンジジュース Orange Juice	\$15
03061	雀巢檸檬茶	レモンティー Lemon Tea	\$15
03064	梳打水	炭酸水 Sparkling Water	\$15
03063	礦泉水	ミネラルウォーター Mineral Water	\$15
03062	烏龍茶	ウーロン茶 Oolong Tea	\$18

