



どらや

尖沙咀店

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。魚鮫、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



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

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。

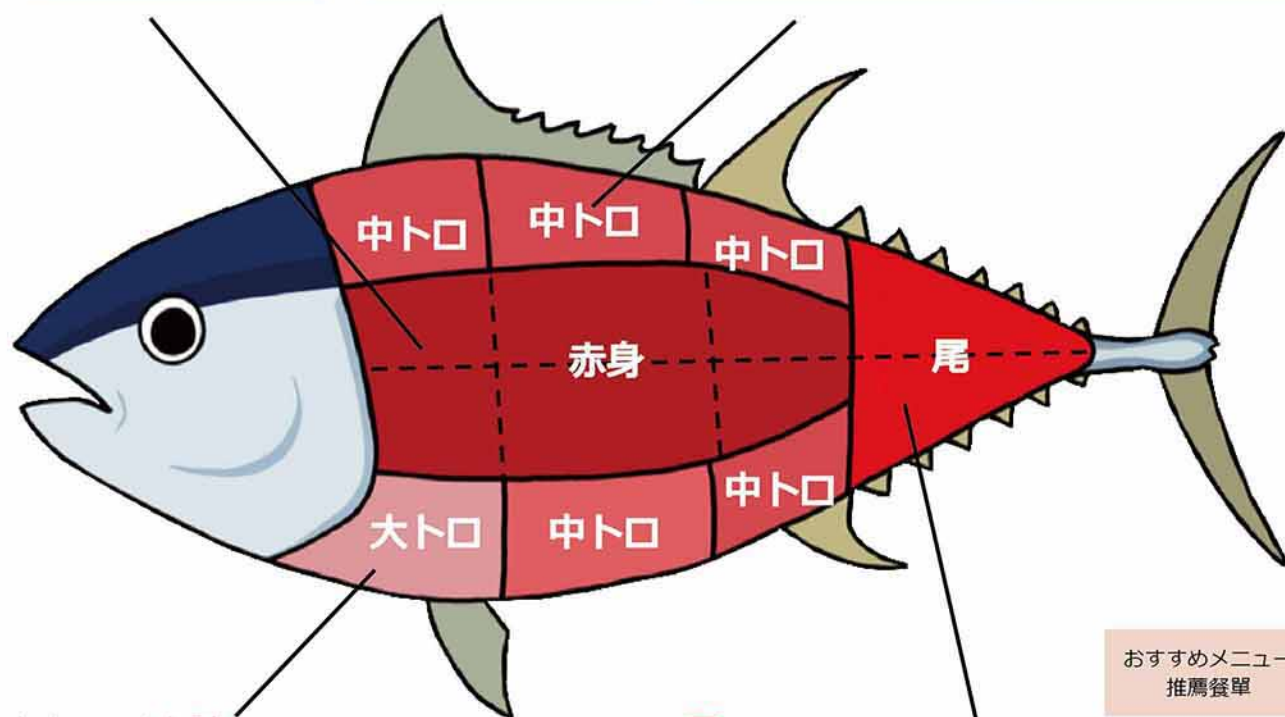
脂肪的甜味和赤身の脂味可以同时享受, 吞拿魚愛好者人氣No.1。

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

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



132

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



148

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



134

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



133

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

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。

Change to Clam Miso Soup +\$10

配温飯



850

- 《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



136

主菜及白飯加大20%,另加\$70
プラス\$70で丼20%増量
Bowl top up 20% Up-size with Extra \$70

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

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.

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

\$230

141 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



139

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

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



140

主菜及白飯加大20%,另加\$70
プラス\$70で丼20%増量
Bowl top up 20% Up-size with Extra \$70

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



149

配温飯

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

\$148



137

配温飯

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

\$178



配壽司飯

404

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



配壽司飯

143

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



159

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



182

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



配温飯

146

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



配温飯

154

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

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

405

牡丹蝦
吞拿魚大腩
吞拿魚赤身
帆立貝
油甘魚
深海池魚
三文魚子

豪華刺身丼定食

贅沢丼セット

Deluxe Sashimi Bowl Set

\$248



837

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



配壽司飯

147

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



配壽司飯

153

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

661

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

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

406

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

三文魚子,三文魚刺身丼定食

サーモン&イクラ丼セット

Salmon Roe & Salmon Bowl Set

\$158



配壽司飯

144

甜蝦他他丼定食

甘エビたたき丼セット

Tartare Sweet Shrimp Bowl Set

\$148

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

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

Change to Clam Miso Soup +\$10

※à la carte \$25





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

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

Change to Clam Miso Soup +\$10

※à la carte \$25





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 \$178

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

炙りヒラメ & サーモン丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Salmon Sashimi Bowl Set

\$178

665

666 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

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

\$218

667

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

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

\$228

668

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

669

669 火焼平目魚丼定食

炙りヒラメ丼セット

Burn Flatfish Bowl Set

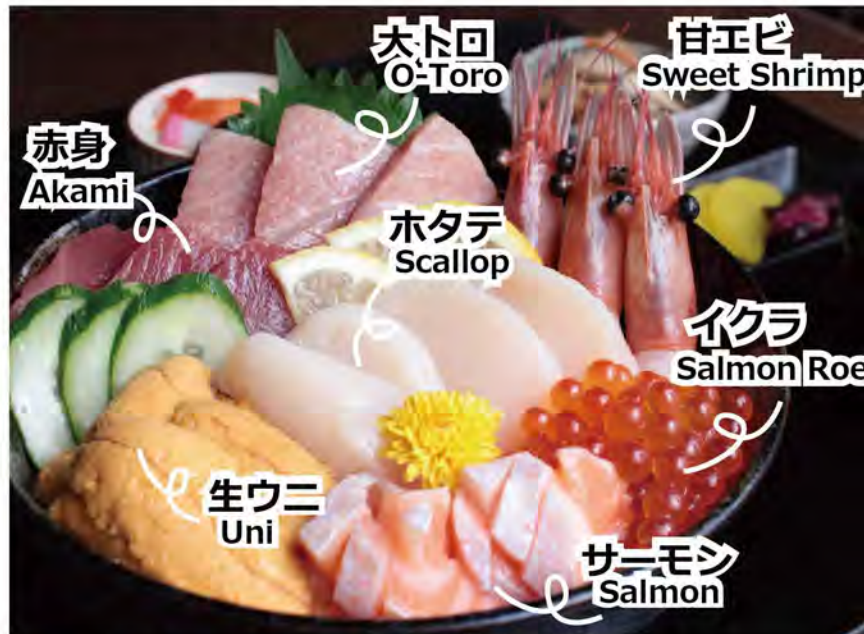
\$188

114 単品 **\$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)

请选择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)

\$64

三文魚 (3片)
 サーモン (3切れ)
 Salmon (3 slices)

\$38

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)

\$128

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)

\$138

生海膽 (30g) **限定品**
 生ウニ (30g)
 Sea Urchin (30g)

\$148

香蔥藍鰭吞拿魚肺蓉 (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)

\$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)

\$68

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

\$68

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)

\$58



604
(需時約15-20分鐘)
吉列豬扒定食 ~北海道白樺豬~
ロースかつ定食
~北海道白樺豚使用~
Japanese Pork Cutlet Set **\$138**
(單品・\$108)



603
(需時約15分鐘)
秘製炸雞球定食
どらや特製からあげ定食
Doraya Deep Fried Chicken Set **\$88**
(單品・\$54)



606
(需時約15-20分鐘)
鰻魚盒飯定食
うなぎ錦糸重定食
Glaze-Grilled Unagi (Eel)
Box Set **\$158**



602
(需時約15-20分鐘)
鹽燒鯖魚定食
サバ塩焼き定食
Grilled Mackerel Set **\$98**
(單品・\$78)



605
豬肉生薑燒定食 ~沖縄県産豬~
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**
(單品・\$78)



601
牛焼肉丼定食
牛ロース焼肉丼定食
Grilled Beef Bowl Set
(with Teriyaki Sauce) **\$158**
(單品・\$128)



608
香煎牛舌片定食
牛タン焼き定食
Grilled Beef Tongue Set **\$88**
(單品・\$48)



122
滑蛋雞丼定食
親子丼定食
Oyako-don Set
(Chicken & Egg Bowl) **\$98**



568
江戸前天丼定食
江戸前天丼定食
~エビ2・白身魚・野菜2・半熟玉子~
Edomae Tendon Set **\$98**



123
吉列海鮮定食
ミックスフライ定食
~エビ2・カキ・ホタテ~
Shrimp, Oyster, Scallop
Fried Set **\$118**

刺身



121
Sashimi Platter (5 kinds)
O-Toro
Peony Shrimp
Striped Jack
Salmon
Scallop Sashimi
\$298



115
深海池魚刺身
シマアジ刺身
Striped Jack Sashimi
\$118



116
深海池魚他他刺身
シマアジ漁師風たたき
Fisherman Tartare Striped Jack Sashimi
\$123



117
油甘魚刺身
ハマチ刺身
Yellowtail Sashimi
\$96

五色刺身 (刺身5点盛り)
藍鱈吞拿魚大肺 (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)



107
三文魚刺身
サーモン刺身
Salmon Sashimi
\$68



113
帆立貝刺身 2粒(4片)
ホタテ刺身
Scallop Sashimi
\$88



241
松葉蟹蟹鉗 8本
本ズワイガニ爪
Crab Claw
\$98



108
甜蝦他他
甘エビたたき
Tartare Sweet Shrimp
\$108



118
甜蝦刺身
甘エビ刺身
Sweet Shrimp Sashimi
\$78



714
牡丹蝦刺身 1尾
ボタンエビ刺身 2尾
Spot Shrimp Sashimi
\$68
\$136



限定品
海膽山盛板
板生ウニ (焼海苔つき)
Sea Urchin
119 \$214 (40g)
109 \$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
1pc + \$20



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



吞拿魚大腩 (口大トロ)
 吞拿魚赤身 (赤身)
 吞拿魚腩蓉 (ネギトロ)
 Bluefin Tuna 3 Kinds Sashimi
 Bluefin Tuna O-Toro
 Bluefin Tuna Akami
 Minced Fatty Bluefin Tuna

102

\$188

特選藍鰭吞拿魚三色刺身
 ホンマグロ刺身 (3点盛り)



105

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

\$248



104

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

\$228



103

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

\$108



106

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

\$108



222

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

\$118



223

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)

\$125



日本産蕃茄使用

131

日本蕃茄沙律
 まるごとトマトサラダ
 Japanese 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



622

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

\$48



621

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

\$58

前菜



618
酸汁伴鮫鰵魚肝
あん肝ぽん酢
Monkfish Liver
in Ponzu Sauce
\$68



641
日本產生蟹膏
生力二味噌
Japanese Crab Miso Paste
\$98



174
八爪魚芥辣漬
タコわさび
Fresh Octopus Seasoned
with Wasabi
\$38



175
枝豆
Green Soybeans
\$28



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



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



245
蒜肉醬油漬
ニンニク醬油漬け
Garlic pickled
in soy sauce
\$38



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



607
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



171
清酒煮蜆
アサリ酒蒸し
Steamed Clam with Sake
\$68



418
鹽燒秘製雞翼
手羽塩
Salted Grilled Chicken Wing
\$54



152
雞皮餃子 ~附生菜~
レタス巻きとり皮餃子
Chicken Skin Dumpling with Lettuce
\$58



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



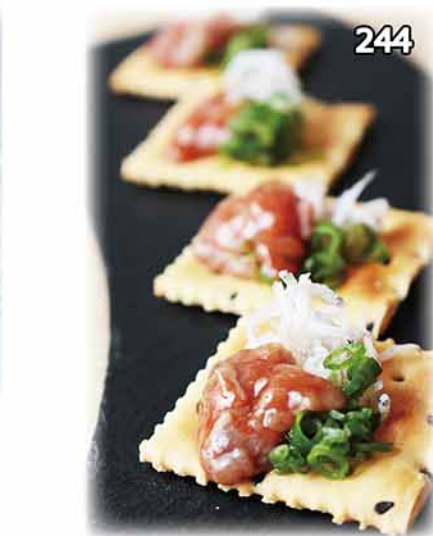
180
燒明太子
焼き明太子
Grilled Cod Roe
\$48



010
香煎牛舌片
牛タン焼き
Grilled Beef Tongue
\$48
Set・\$88



158
柚子醋吞拿魚筋
ぽん酢焼きマグロ筋
Grilled Maguro
Tendon with Ponzu
\$38



244
酒盜鹽漬吞拿魚腸餅
マグロ酒盜のカナッペ
Salted Tuna Canape
\$58



187

豬肉生薑燒 ~沖繩県産猪~
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



648

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

\$128
Set · \$158



670

浦燒鰻魚
うなぎ浦焼き
Glaze-grilled Eel

\$118



176

鰻魚菠菜玉子燒
うなぎ巻き
Eel Japanese Egg Roll

\$48



191

燒鱈魚棒
炙りタラロール
Grilled Cod Fish

\$38



224

銀鱈魚西京燒(單品)
銀だら西京焼き
Silver Cod Saikyo-yaki

\$178



慢煮限定品

237

慢煮鹽燒藍鰭吞拿魚鮫
ホンマグロ カマ塩焼き (約300g) **\$128**
Grilled Tuna Collar (約400g) **\$168**
(約500g) **\$208**
(約600g) **\$248**



慢煮限定品

236

慢煮西京燒油甘魚鮫
ハマチ カマ西京焼き
Grilled Yellowtail Collar Saikyo-style

\$108



慢煮限定品

234

慢煮鹽燒三文魚頭鮫
サーモン兜塩焼き
Salted Grilled Salmon Head

\$88



慢煮限定品

235

慢煮三文魚腩西京燒
サーモンハラス西京焼き
Grilled Fatty Salmon Belly
Saikyo-style

\$58

炸物 揚物



DORAYA秘製炸雞 (5件)
 どらや特製からあげ
 Doraya Deep Fried Chicken
 188 3pc **\$38** 183 5pc **\$54**
 Set • \$88



吉列豬扒 ~北海道産白樺豬~
 ロースかつ
 ~北海道産白樺豚 使用~
 Japanese Pork Cutlet **\$108**
 Set • \$138



廣島吉列炸蠔 (4件)
 カキフライ ~広島県産カキ~
 Hiroshima Deep Fried Oyster **\$68**



炸雞錘 (4件)
 ドラム唐揚げ
 Fried Chicken Drumsticks **\$48**



天ぷら盛り合わせ • \$88
 (大海老×3、白味魚、カボチャ×2、サツマイモ×2、シシトウ)
 野菜天ぷら • \$58
 (カボチャ×4、サツマイモ×4)
 海老天ぷら • \$88
 (大海老×5)
 ※仕入等により食材が変更になる場合がございます

Tempura Platter **184 雜錦天婦羅 (虎蝦3、魚1、南瓜2、番薯2、小青椒) \$88**
 Tempura Vegetables **186 野菜天婦羅 (南瓜4、番薯4) \$58**
 虎蝦天婦羅 **190 3尾 \$54** **185 5尾 \$88**



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

主食 お食事



167 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の水和日本國產海鹽。
 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。



168 香蔥烏冬
 かけうどん
 Hot Udon **\$58**



166 蕎麥麵
 かけそば
 Hot Soba **\$58**



165 冷蕎麥麵
 もりそば
 Cold Soba **\$68**

564 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

蜆肉味噌湯
 単品 \$25/套餐價 +\$10
アサリのみそ汁
 単品 \$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

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でご利用ください。

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。
 従日本各地厳選和DORAYA餐點最合襯的日本酒。

[新潟] 久保田 萬寿
 純米大吟醸酒・冷酒
 528 Small \$215
 529 Large \$340
 1本 (1,800ml) \$1,888

[新潟] 極上吉乃川
 特別純米酒・冷酒
 518 Small \$95
 519 Large \$148
 1本 (720ml) \$380

[新潟] 熟成の上善如水
 純米吟醸酒・冷酒 1本 (1,800ml) \$650
 514 Small \$78
 515 Large \$128

[新潟] 厳選辛口 吉乃川
 純米酒(新潟県産米100%)・熱燗
 511 300ml \$85

[長野] 御園竹 生酏原酒
 濃醇旨口・冷酒
 161 Small \$98
 162 Large \$158
 163 720ml \$390

[山形] 出羽桜 出羽燦々
 純米吟醸酒・冷酒
 520 Small \$82
 521 Large \$138
 1本 (1,800ml) \$688

[福島] 奥の松
 純米吟醸酒・冷酒
 512 Small \$68
 513 Large \$118
 1本 (1,800ml) \$580

[滋賀] 友
 純米大吟醸酒・冷酒
 560 Small \$128
 561 Large \$188
 1本 (720ml) \$480
 1本 (1,800ml) \$848

[山口] 獺祭 45
 純米大吟醸酒・冷酒
 516 Small \$128
 517 Large \$188
 1本 (720ml) \$480
 1本 (1,800ml) \$848

[山口] 獺祭 磨き三割九分
 純米大吟醸酒・冷酒
 524 Small \$178
 525 Large \$268
 1本 (720ml) \$680
 1本 (1,800ml) \$1,180

[山口] 獺祭 磨き二割三分
 純米大吟醸酒・冷酒
 526 1本 (300ml) \$529
 527 1本 (720ml) \$1,380

Small (1合).....180ml
 Large.....280ml
 Glass.....125ml

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。

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

ロック [Rocks]....飲みやすくふわりまるやかでクリアな味わい
 《 5~10℃ 》 品嚐最原始酒的醇厚

501



溢れだす華やかな香りと深いコク

Suntory
三得利生啤
 ザ・プレミアム・モルツ(生)
 The PREMIUM MALT'S(生啤)

\$58

502

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

556

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]

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530/白531 ボトル(720ml) **\$280**
 黒532/白533 Glass 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。
 538 ボトル(720ml) **\$320**
 539 Glass グラス **\$56**

梅酒



備長炭熟成 梅酒

備長炭熟成 梅酒
 Binchotan Umeshu
 573 ボトル(720ml) **\$350**
 574 Glass グラス **\$62**



萬歳樂 加賀梅酒

萬歳樂 加賀梅酒
 MANZAIRAKU Plum Wine
 545 Glass グラス **\$62**



緑茶梅酒

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

果汁酒/サワー

アルコール分4%~25%
 酒精含量4%~25%



奥之松 蜜桃酒

奥の松酒造 ももとり
 Okunomatsu Momotoro Peach
 565 ボトル(500ml) **\$280**
 566 Glass グラス **\$42**



黒牛 柚子酒

黒牛 ゆず酒
 Kuroshi Shitate Yuzu Liqueur
 567 ボトル(720ml) **\$420**
 569 Glass グラス **\$42**

Non-Alcoholic / ノンアルコール

- 549 **可口可乐** コカ・コーラ
Coca Cola **\$15**
- 550 **可口可乐 ZERO** コカ・コーラ・ゼロ
Coke Zero **\$15**
- 553 **雀巢檸檬茶** レモンティー
Lemon Tea **\$15**
- 506 **梳打水** 炭酸水
Sparkling Water **\$15**
- 551 **礦泉水** ミネラルウォーター
Mineral Water **\$15**
- 546 **烏龍茶** ウーロン茶
Oolong Tea **\$18**
- 554 **波子汽水** ラムネ
Soda Pop **\$28**



- 614 **可爾必思 巨峰** カルピス 巨峰
Calpis Kyoho Grape **\$28**
- 615 **可爾必思 乳酸** カルピス 乳酸
Calpis LACTIC ACID **\$28**
- 505 **青森蘋果汁** 青研の葉とらずりんご
Aomori Apple Juice **\$20**



- 500 **Sangaria 葡萄梳打** サンガリア グレープ
Sangaria Grape Soda **\$18**
- 503 **Sangaria 蜜瓜梳打** サンガリア メロン
Sangaria Melon Soda **\$18**
- 504 **Sangaria 橙味梳打** サンガリア オレンジ
Sangaria Orange Soda **\$18**