

# 定食のどらや

Japanese Restaurant **DORAYA**

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。

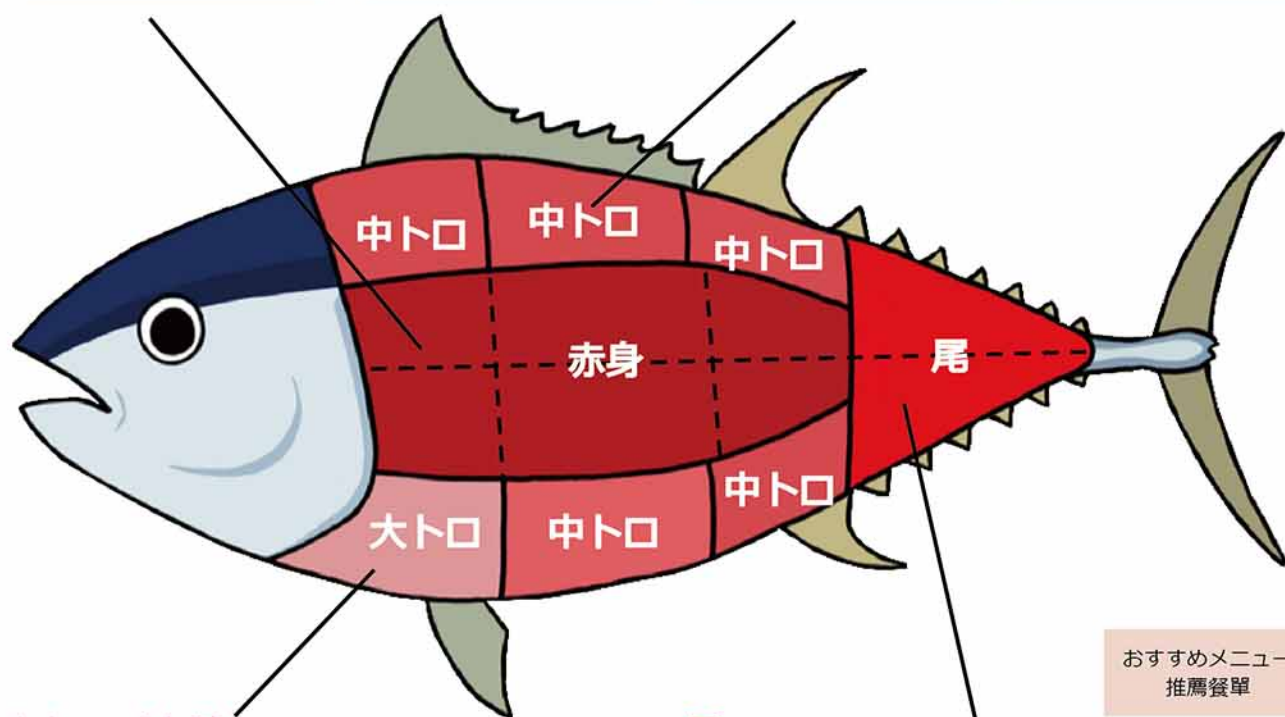
脂肪的甜味和赤身的脂味可以同時享受, 吞拿魚愛好者人氣No.1。

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

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



01004

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



01002

### 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**



01005

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**



01003

### 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

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

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  
プラス \$70で丼20%増量  
Up size bowl by 20% for +\$70

**\$268**

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 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

プラス\$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

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**

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  
プラス \$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 \$70  
プラス \$70で丼20%増量  
Up size bowl by 20% for +\$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

**\$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  
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  
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  
Yellowtail &  
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



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

**\$255**



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



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

**\$191**



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**



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**



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**



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

**\$155**

### 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

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【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

限定品

01024



海膽丼定食  
生ウニ丼セット  
Sea Urchin Bowl Set

**\$445**

限定品

01026



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**

限定品

01028



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**

限定品

01029



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**

限定品

01025



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**

限定品

01027



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

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



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 炙りヒラメ & ホンマグロ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna Akami Sashimi Bowl Set

**\$185**

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 炙りヒラメ & サーモン丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Salmon Sashimi Bowl Set

**\$180**

01032

## 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  
 加大另+\$70で丼増量 Up-size+\$70

**\$225**

01031

## 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  
 加大另+\$70で丼増量 Up-size+\$70

**\$235**

01034

## 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  
 加大另+\$30で丼増量 Up-size+\$30

**\$195**

01035

## 火焼平目魚丼定食 炙りヒラメ丼セット

Burn Flatfish Bowl Set  
 加大另+\$30で丼増量 Up-size+\$30

**\$195**

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)	<b>\$ 68</b>	三文魚 (3片) サーモン (3切れ) Salmon (3 slices)	<b>\$ 42</b>
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)	<b>\$ 132</b>	三文魚子 (30g) イクラ (30g) Salmon Roe (30g)	<b>\$ 88</b>
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)	<b>\$ 142</b>	生海膽 (30g) <b>限定品</b> 生ウニ (30g) Sea Urchin (30g)	<b>\$ 155</b>
香葱藍鰭吞拿魚脩蓉 (30g) ホンマグロネギトロ (30g) Minced Fatty Bluefin Tuna (30g)	<b>\$ 52</b>	甜蝦 (5隻) 甘エビ (5本) Sweet Shrimp (5pc)	<b>\$ 80</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>\$ 60</b>	甜蝦他他 (30g) 甘エビたたき (30g) Tartare Sweet Shrimp (30g)	<b>\$ 48</b>
深海池魚 (3片) シマアジ (3切れ) Striped Jack (3 slices)	<b>\$ 70</b>	帆立貝 (2粒/4片) ホタテ (2個/4切れ) Scallop (2pcs/4 slices)	<b>\$ 88</b>
深海池魚他他 (30g) シマアジたたき (30g) Tartare Striped Jack (30g)	<b>\$ 72</b>	小銀魚 (25g) 釜揚げシラス (25g) Salanx Chinensis (25g)	<b>\$ 39</b>
油甘魚 (3片) ハマチ (3切れ) Yellowtail (3 slices)	<b>\$ 62</b>		

定食 セットメニュー



01038  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

吉列豬扒定食 ~北海道白樺豬~  
コースかつ定食  
~北海道白樺豚使用~  
Japanese Pork Cutlet Set

**\$138**  
(單品・\$108)



01039  
(需時約15分鐘)  
About 15 minutes

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)



01048  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

鰻魚盒飯定食  
うなぎ錦糸重定食  
Glaze-Grilled Unagi (Eel)  
Box Set

**\$158**



01043  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

鹽燒鯖魚定食  
サバ塩焼き定食  
Grilled Mackerel Set

**\$98**  
(單品・\$78)



01040

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)



01041

牛燒肉丼定食  
牛コース焼肉丼定食  
Grilled Beef Bowl Set  
(with Teriyaki Sauce)

**\$158**  
(單品・\$128)



01042

香煎牛舌片定食  
牛タン焼き定食  
Grilled Beef Tongue Set

**\$88**  
(單品・\$48)



01044  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

滑蛋雞丼定食  
親子丼定食  
Oyako-don Set  
(Chicken & Egg Bowl)

**\$98**



01045  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

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**



01046  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

炸蝦, 炸蜆, 炸帶子  
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**

# 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,  
 帆立貝 (ホタテ), 油甘魚 (ハマチ) Striped Jack  
 深海池魚 (シマアジ)

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 (シマアジ)  
 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**



06029  
 松葉蟹蟹鉗 8本  
 本ズワイガニ爪 8本  
 Crab Claw 8pcs  
**\$108**



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 /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



05004

柚子醋吞拿魚筋

\$38

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



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



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

絹ごし豆腐サラダ  
Japanese Style Tofu Salad

\$58



08002

蟹子沙律

カニコのサラダ  
Crab Roe Salad

\$54

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  
生カニ味噌 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  
えだまめ  
Green Soybeans

**\$28**



05012  
芝麻醬油汁菠菜  
ホウレン草のごま和え  
Spinach Seasoned with  
Sesami Sauce

**\$32**



05007  
芝麻拌秋葵  
オクラごまよごし  
Okra Marinade with  
Sesami Dressing

**\$32**



05005  
蒜肉醬油漬  
ニンニク醬油漬け  
Garlic pickled  
in soy sauce

**\$38**



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  
Salmon Roe with  
Grated Japanese Radish

**\$68**



06024  
三文魚子  
イクラ  
Salmon Roe

**\$88**

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。  
混雜時的燒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)



05018  
清酒煮蜆  
アサリ酒蒸し  
Steamed Clam with Sake

**\$68**



09008  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

鹽燒秘製雞翼 5件  
手羽塩 5pcs  
Salted Grilled Chicken Wing 5pcs

**\$54**



09005  
(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

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

**\$58**



(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

09010  
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



09002  
燒明太子  
焼き明太子  
Grilled Cod Roe

**\$48**



05017  
酒盜鹽漬吞拿魚腸餅  
マグロ酒盜のカナッペ  
Salted Tuna Canape  
**\$58**



05021  
鰻魚菠菜玉子燒  
うなぎ巻き  
Eel Japanese Egg Roll  
with Spinach  
**\$48**

# 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)

# 精選焼物 特選焼物



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)

\* 星期一至五的午市暫停供應。平日晚上, 星期六日, 公眾假期全日供應。  
月曜日から金曜日の昼は利用いただけません。平日夜のみ、土日、祝日は終日提供します。Only served on weekday dinner, whole day on weekends, and public holidays.



09011

猪肉生薑燒 ~沖縄県産猪~  
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



09009

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

**\$128**

Set • \$158



09012

浦焼鰻魚  
うなぎ浦焼き  
Glaze-grilled Eel

**\$118**



慢煮限定品

09015

慢煮鹽燒藍鰭吞拿魚鮫  
ホンマグロ カマ塩焼き  
Salted Grilled Tuna Collar

**\$258**

(約800g)



慢煮限定品

09016

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

**\$108**



09006

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

**\$178**



09003

燒鱈魚棒  
炙りタラロール  
Grilled Cod Fish Sheet

**\$38**



慢煮限定品

09017

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

09018

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

Ⓛ 对不起!!! 部份食品製作需時, 繁忙時間請耐心等待。  
混雜時的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

DORAYA秘製炸雞 (5件)  
どらや特製からあげ  
Doraya Deep Fried Chicken

3pc **\$38** 5pc **\$54**  
Set • \$88



(需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

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



10004

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

**\$68**



10006

華味鳥炸雞鎚 (4件)  
ドラム唐揚げ  
Fried Chicken Drumsticks (4pcs)

**\$48**



雜錦天婦羅  
※仕入等により食材が変更になる場合がございます

10012

雜錦天婦羅 (虎蝦3、魚1、南瓜2、番薯2、小青椒)  
天ぷら盛り合わせ (大海老×3、白味魚、カボチャ×2、サツマイモ×2、シシトウ)  
Tempura platter (Tiger prawn 3pcs, fish 1pc, pumpkin 2pcs, sweet potato 2pcs, shishito pepper)

**\$88**



10003

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

**\$48**

野菜天婦羅 (南瓜4、番薯4)  
野菜天ぷら (カボチャ×4、サツマイモ×4)  
Pumpkin 4pcs, sweet potato 4pcs

10013 **\$58**

虎蝦天婦羅  
海老天ぷら  
Tiger Prawn Tempura

10014 3尾 **\$54**

10015 5尾 **\$88**

主食 お食事



11001

冷稻庭烏冬  
稲庭うどん (冷)  
Cold Inaniwa Udon

**\$68**



11003

香蔥稻庭烏冬  
かけ稲庭うどん  
Hot Inaniwa Udon

**\$58**



11005

蕎麥麵  
かけそば  
Hot Soba

**\$58**



11002

冷蕎麥麵  
もりそば  
Cold Soba

**\$68**

11009  
牛肉稻庭烏冬  
牛肉稲庭うどん  
Beef Inaniwa Udon  
\*使用鰹魚湯, 含魚, 蔬菜 Ⓛ (需時約15-20分鐘)  
About 15-20 minutes

**\$78**

主食套餐 お食事セット Set Meal

99107



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: 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



# 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  
 03001 Small **\$215**  
 03002 Large **\$340**  
 03003 1本 (1,800ml) **\$1,888**

[新潟]  
 極上吉乃川  
 特別純米酒・冷酒  
 03007 Small **\$95**  
 03008 Large **\$148**  
 03010 1本 (720ml) **\$380**

[新潟]  
 熟成の上善如水  
 純米吟醸酒・冷酒  
 03004 Small **\$78**  
 03005 Large **\$128**  
 03006 1本 (1,800ml) **\$650**

[新潟]  
 厳選辛口 吉乃川  
 純米酒(新潟県産米100%)・熱燗  
 03011 300ml **\$85**

[福井]  
 梵 特撰 純米大吟醸・冷酒  
 03067 1本 (300ml) **\$335**  
 03068 1本 (720ml) **\$640**

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

[山形]  
 出羽桜 出羽燦々  
 純米吟醸酒・冷酒

03024 Small **\$82**  
 03025 Large **\$138**  
 03026 1本 (1,800ml) **\$688**

[福島]  
 奥の松  
 純米吟醸酒・冷酒

03027 Small **\$68**  
 03028 Large **\$118**  
 03029 1本 (1,800ml) **\$580**

[滋賀]  
 友 純米大吟醸酒・冷酒

03030 Small **\$128**  
 03031 Large **\$188**  
 03032 1本 (720ml) **\$480**  
 03033 1本 (1,800ml) **\$848**

[山口]  
 獺祭 45  
 純米大吟醸酒・冷酒  
 03012 Small **\$128**  
 03013 Large **\$188**  
 03015 1本 (720ml) **\$480**  
 03016 1本 (1,800ml) **\$848**

[山口]  
 獺祭 磨き三割九分  
 純米大吟醸酒・冷酒  
 03017 Small **\$178**  
 03018 Large **\$268**  
 03020 1本 (720ml) **\$680**  
 03021 1本 (1,800ml) **\$1,180**

[山口]  
 獺祭 磨き二割三分  
 純米大吟醸酒・冷酒  
 03022 1本 (300ml) **\$498**  
 03023 1本 (720ml) **\$1,380**

## 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/日本酒の品酒方法

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ろやかでクリアな味わい  
 《5~10℃》品嚐最原始酒的醇厚

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

03034

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

**\$58**



03097

Suntory  
 All-Free  
 オールフリー  
 All-Free Non-Alcoholic Beer

**\$48**



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) **\$280**  
 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広がります。

03041 ボトル(720ml) **\$320**  
 03040 Glass グラス 杯 **\$56**

## 梅酒



備長炭熟成 梅酒

備長炭熟成 梅酒  
 Binchotan Umeshu

03045  
 ボトル(720ml) **\$350**  
 03044  
 Glass グラス 杯 **\$62**



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%



奥之松 蜜桃酒

奥の松酒造 ももとり  
 Okunomatsu Momotoro Peach

03090 ボトル(500ml) **\$280**  
 03089 Glass グラス 杯 **\$42**



黒牛 柚子酒

黒牛 ゆず酒  
 Kuroshi Shitate Yuzu Liqueur

03079 ボトル(720ml) **\$420**  
 03078 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

