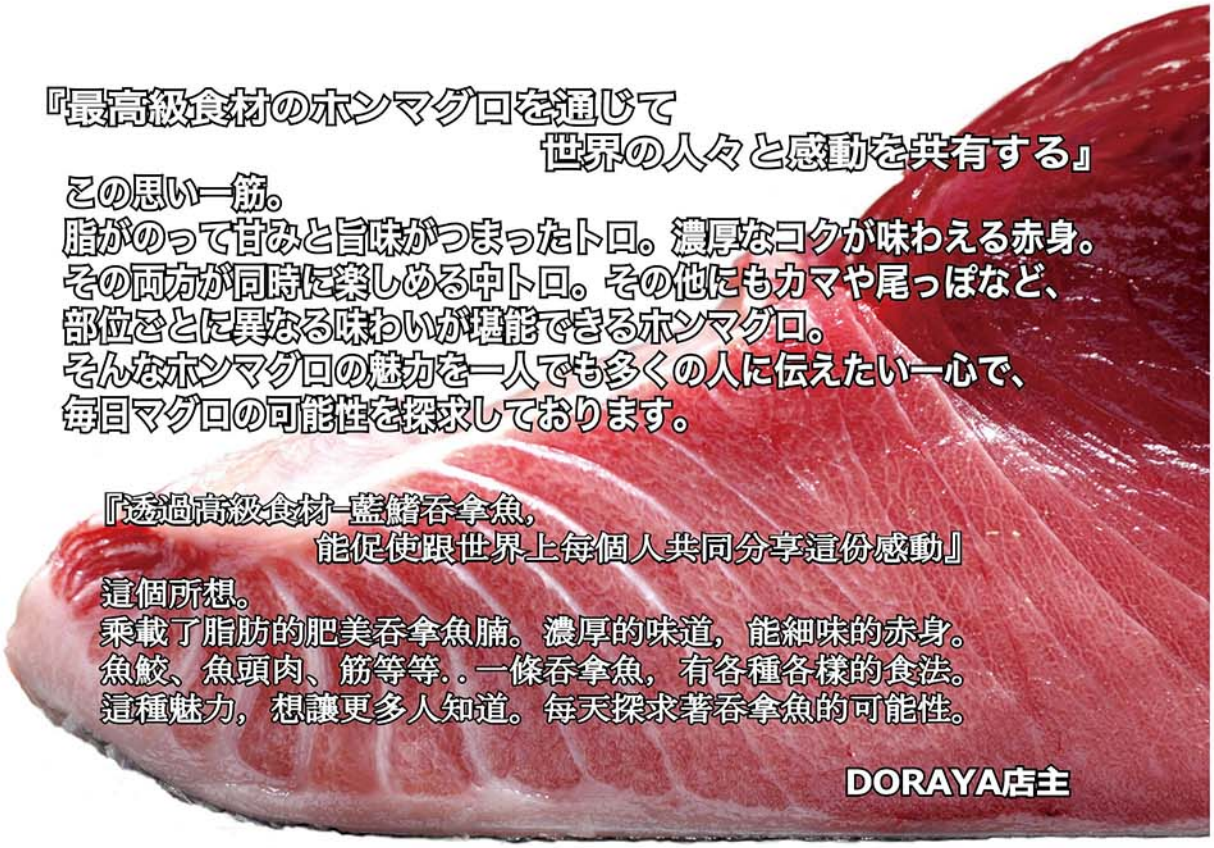
宜食のどらや

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

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

20260101

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。
その中でも”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。

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

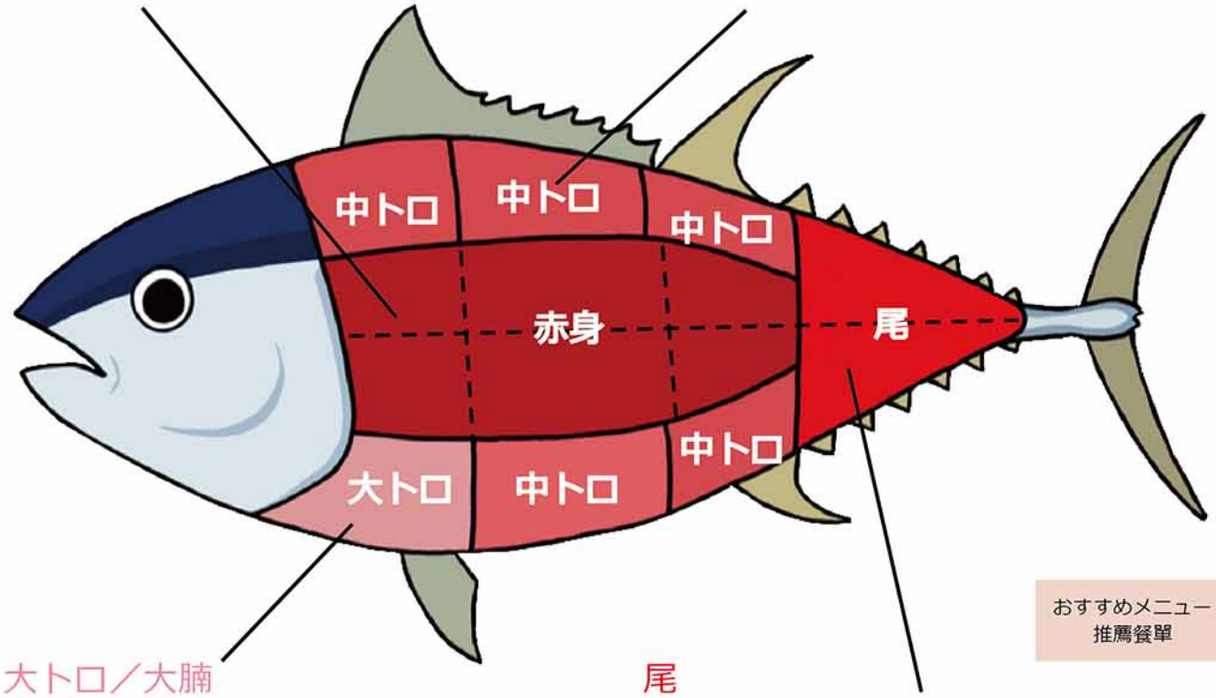
中トロ／中腩

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



おすすめメニュー
推薦餐單

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。

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

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

どらや DORAYA

藍鰭呑拿魚丼定食 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

香葱伴藍鰭呑拿魚腩蓉丼定食 **$145**
ホンマグロのネギトロ丼セット
Minced Fatty Bluefin Tuna Bowl Set

香葱伴藍鰭呑拿魚腩蓉丼定食 (配日本溫泉蛋) **$160**
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)

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

藍鰭呑拿魚扒丼定食 **$148**
ホンマグロのステーキ丼セット
Bluefin Tuna Steak Bowl Set

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

藍鰭呑拿魚扒丼定食 (配日本溫泉蛋)
ホンマグロのステーキ丼セット (温泉玉子トッピング)
Bluefin Tuna Steak Bowl Set (with Japanese Soft-boiled Egg) **$163**

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

《内含》
- 藍鰭呑拿魚 大腩
- 藍鰭呑拿魚 赤身
- 香蔥伴藍鰭呑拿魚腩蓉
- 藍鰭呑拿魚扒
- 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
- ボタンエビ
- 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

定食増量

呑拿魚腩蓉 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
藍鰭呑拿魚大腩&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
藍鰭呑拿魚中腩&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

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

$268

藍鰭呑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

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

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

$165

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

$268

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

蒜味藍鰭呑拿魚丼定食
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

醤油漬藍鰭呑拿魚丼定食
づけマグロ鉄火丼セット
Soy-Marinated Bluefin
Tuna Sashimi Bowl Set
$185

呑拿魚他他丼定食
マグロタルタル丼セット
Bluefin Tuna Tartare
Bowl Set
$198

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

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

油甘魚＆藍鰭呑拿魚二色丼定食
ホンマグロ＆ハマチ二色丼セット
Yellowtail &
Bluefin Tuna Bowl Set
$155

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

呑拿魚腩蓉&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

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

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**

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**

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**

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。
※単品 **$25**

Change to **Clam Miso Soup +$10**
※à la carte **$25**

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

海膽丼定食 生ウニ丼セット【限定品】

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

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

海膽配藍鰭呑拿魚腩蓉丼定食
生ウニ・ネギトロ丼セット
Sea Urchin & Minced Fatty Bluefin Tuna
Bowl Set

$318

海膽,葱呑拿魚腩蓉,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

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

定食內附

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。
※単品 **$25**

Change to **Clam Miso Soup +$10**
※à la carte **$25**

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

火燒平目魚 & 藍鰭呑拿赤身丼定食 **$185**

炙りヒラメ＆ホンマグロ丼セット

Burn Flatfish Sashimi & Bluefin Tuna Akami Sashimi Bowl Set

01030

火燒平目魚&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

火燒平目魚&藍鰭呑拿魚中腩丼定食

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

01031

火燒平目魚&藍鰭呑拿魚大腩丼定食

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

01034

火燒平目魚&藍鰭呑拿魚扒丼定食

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

01035

火燒平目魚丼定食 **$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)

請選擇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。

藍鰭呑拿魚赤身（3片） ホンマグロ赤身（3切れ） Bluefin Tuna Akami (3 slices)	**$ 68**
藍鰭呑拿魚中腩（3片） ホンマグロ中トロ（3切れ） Bluefin Tuna Chu-Toro (3 slices)	**$ 132**
藍鰭呑拿魚大腩（3片） ホンマグロ大トロ（3切れ） Bluefin Tuna O-Toro (3 slices)	**$ 142**
香蔥藍鰭呑拿魚腩蓉（30g） ホンマグロネギトロ（30g） Minced Fatty Bluefin Tuna (30g)	**$ 52**
香燒藍鰭呑拿魚扒（3片） ホンマグロステーキ（3切れ） Grilled Bluefin Tuna Steak (3 slices)	**$ 60**
深海池魚（3片） シマアジ（3切れ） Striped Jack (3 slices)	**$ 70**
深海池魚他他（30g） シマアジたたき（30g） Tartare Striped Jack (30g)	**$ 72**
油甘魚（3片） ハマチ（3切れ） Yellowtail (3 slices)	**$ 62**
三文魚（3片） サーモン（3切れ） Salmon (3 slices)	**$ 42**
三文魚子（30g） イクラ（30g） Salmon Roe (30g)	**$ 88**
生海膽（30g）限定品 生ウニ（30g） Sea Urchin (30g)	**$ 155**
甜蝦（5隻） 甘エビ（5本） Sweet Shrimp (5pc)	**$ 80**
甜蝦他他（30g） 甘エビたたき（30g） Tartare Sweet Shrimp (30g)	**$ 48**
帆立貝 (2粒/4片) ホタテ（2個/4切れ） Scallop (2pcs/4 slices)	**$ 88**
小銀魚（25g） 釜揚げシラス（25g） Salanx Chinensis (25g)	**$ 39**

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)

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)

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
(單品・$78)

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)

牛燒肉丼定食
牛ロース焼肉丼定食
Grilled Beef Bowl Set
(with Teriyaki Sauce)
$158
(單品・$128)

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

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

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

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

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

九色刺身 (刺身9点盛り)

Sashimi Platter (9kinds)

藍鰭呑拿魚大腩 (ホンマグロ大トロ)
藍鰭呑拿魚赤身 (ホンマグロ赤身)
三文魚 (サーモン), 三文魚子 (イクラ)
海膽 (生ウニ), 甜蝦 (甘エビ)
帆立貝 (ホタテー), 油甘魚 (ハマチ)
深海池魚 (シマアジ)

Bluefin Tuna O-Toro, Salmon,
Bluefin Tuna Akami, Scallop,
Sea Urchin, Salmon Roe,
Sweet Shrimp, Yellowtail,
Striped Jack

06001 2人前 **$428**

06002 3人前 **$642**

06003 4人前 **$856**

五色刺身 (刺身5点盛り)

藍鰭呑拿魚大腩 (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)

$308

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

四色刺身 (刺身4点盛り)

Sashimi Platter (4 kinds)
藍鰭呑拿魚大腩 (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

三色刺身 (刺身3点盛り)

Sashimi Platter (3 kinds)
藍鰭呑拿魚赤身 (ホンマグロ赤身)
油甘魚 (ハマチ)
三文魚 (サーモン)

$115

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

刺身

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

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

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

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

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

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

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

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

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
$220 (40g)
$398 (80g)

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

06026
火燒平目魚刺身
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

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

呑拿魚刺身・呑拿魚料理　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

特選藍鰭呑拿魚三色刺身 $195
ホンマグロ 刺身（3点盛り）
Bluefin Tuna 3 Kinds Sashimi

柚子醋呑拿魚筋 $38
ぽん酢焼きマグロ筋
Grilled Maguro Tendon with Ponzu

特選藍鰭呑拿魚大腩刺身
ホンマグロ大トロ刺身
Bluefin Tuna
O-Toro Sashimi $255

特選藍鰭呑拿魚中腩刺身
ホンマグロ中トロ刺身
Bluefin Tuna
Chu-Toro Sashimi $235

特選藍鰭呑拿魚赤身刺身
ホンマグロ赤身刺身
Bluefin Tuna
Akami Sashimi $112

特選藍鰭呑拿魚腩蓉 100g
ホンマグロおつまみネギトロ 100g
Minced Fatty Bluefin Tuna 100g
$112

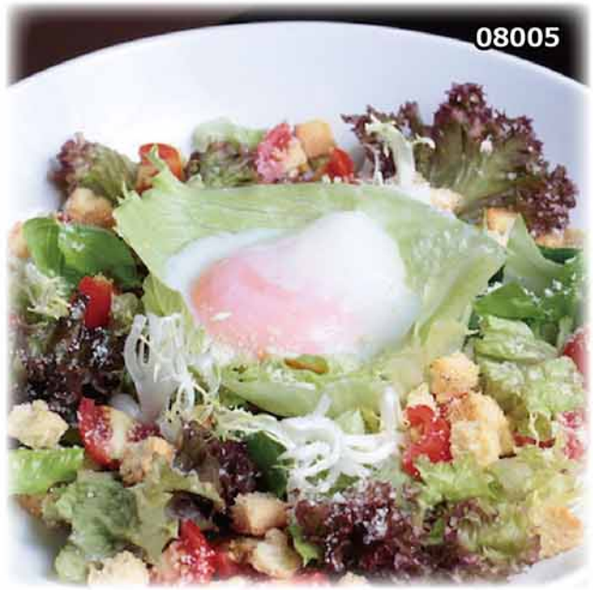
藍鰭呑拿魚魚扒
ホンマグロステーキ
～オリジナルステーキソース～
Grilled Bluefin Tuna Steak
$122

蒜味藍鰭呑拿魚
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

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

沙律 サラダ

日本蕃茄沙律 $42
まるごとトマトサラダ
Japanese Tomato Salad



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

海鮮沙律 $72
海鮮サラダ
Seafood Salad

和風絹豆腐沙律 $58
絹ごしどうふサラダ
Japanese Style Tofu Salad

蟹子沙律 $54
カニコのサラダ
Crab Roe Salad

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

一品料理

酸汁伴鮟鱇魚肝
あん肝ぽん酢
Monkfish Liver in Ponzu Sauce
$68

日本産生蟹膏 20g
生カニ味噌 20g
Japanese Crab Miso Paste 20g
$98

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

枝豆
えだまめ
Green Soybeans
$28

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

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

蒜肉醬油漬
ニンニク醤油漬け
Garlic pickled in soy sauce
$38

和風焙煎醤冷豆腐
ごまだれ冷奴
Japanese Cold Tofu
$46

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

三文魚子
イクラ
Salmon Roe
$88

一品料理&燒物

対不起!!! 部份食品製作需時，繁忙時間請耐心等候。
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)

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

鹽燒秘製雞翼 5件 **$54**
手羽塩 5pcs
Salted Grilled Chicken Wing 5pcs

雞皮餃子 ～附生菜～ **$58**
レタス巻き とり皮餃子
Chicken Skin Dumplin with Lettuce

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

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

燒明太子 **$48**
焼き明太子
Grilled Cod Roe

05017
酒盗鹽漬呑拿魚腸餅
マグロ酒盗のカナッペ
Salted Tuna Canape
$58

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

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

燒物

對不起!!! 部份食品製作需時，繁忙時間請耐心等候。
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)

豬肉生薑燒 ～沖縄県産豬～
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

牛燒肉 (單品)
牛ロース焼肉
Grilled Beef
(with Teriyaki Sauce)
$128
Set・$158

浦燒鰻魚
うなぎ浦焼き
Glaze-grilled Eel
$118

銀鱈魚西京燒(單品)
銀だら西京焼き
Silver Cod
Saikyo-yaki
$178

燒鱈魚棒
炙りタラロール
Grilled Cod Fish Sheet **$38**

精選燒物 特選焼物

對不起!!! 部份食品製作需時，繁忙時間請耐心等候。
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)

*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.

慢煮鹽燒藍鰭吞拿魚鮫
ホンマグロ カマ塩焼き
Salted Grilled Tuna Collar
(約800g)
$258

慢煮西京燒油甘魚鮫
ハマチ カマ西京焼き
Grilled Yellowtail Collar
Saikyo-style
$108

慢煮鹽燒三文魚頭鮫
サーモン兜塩焼き
Salted Grilled Salmon Head
$88

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

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

炸物 揚物

對不起!!! 部份食品製作需時，繁忙時間請耐心等候。
混雜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 (5件)
どらや特製からあげ
Doraya Deep Fried Chicken
3pc **$38** 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 (4pcs) **$68**

華味鳥炸雞鎚 (4件)
ドラム唐揚げ
Fried Chicken
Drumsticks (4pcs) **$48**

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**

雜錦天婦羅 (虎蝦３、魚１、南瓜2、番薯2、小青椒) **$88**
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)

野菜天婦羅 (南瓜4、番薯4) 10013 **$58**
野菜天ぷら（カボチャ×４、サツマイモ×４）
Pumpkin 4pcs, sweet potato 4pcs

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

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

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

蕎麥麵 **$58**
かけそば
Hot Soba

冷蕎麥麵 **$68**
もりそば
Cold Soba

11009
牛肉稻庭烏冬 **$78**
牛肉稻庭うどん
Beef Inaniwa Udon
*使用鰹魚湯，含魚，蔬菜
(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes

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：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てご利用ください。
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 寿司飯) $20
Rice or Sushi Rice $20

05023
温泉蛋 **$15**
温泉卵 Soft-boiled egg

05015
納豆 **$15**
納豆 Natto

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

どらや日本酒SELECTION

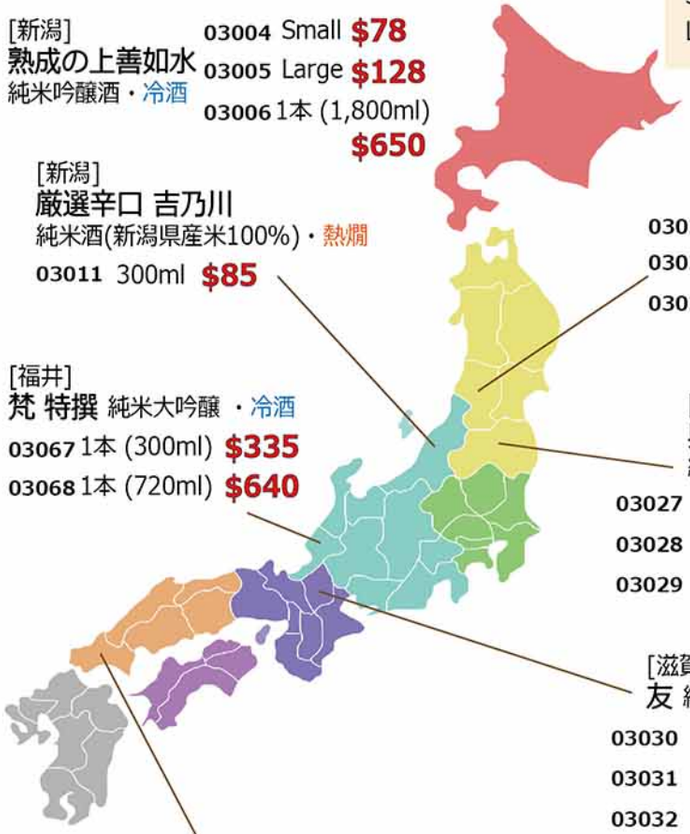
どらやの料理にピッタリと合う日本酒を 日本全国各地から選びました。
從日本各地嚴選和DORAYA餐點最合襯的日本酒。

Small (1合).....180ml
Large.....280ml

[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**

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「徳利」的陶器中，再從徳利外面加熱酒。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。



[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**

[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・風味が強く感じがられる
《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℃ 》 清涼爽快的一口，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]....飲みやすくふん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
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

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 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に広がります。
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
萬歳楽 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 ももとろ
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

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**
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**
03059	**波子汽水**	ラムネ Soda Pop	**$28**

03083	**可爾必思 巨峰**	カルピス 巨峰 Calpis Kyoho Grape	**$28**
03084	**可爾必思 乳酸**	カルピス 乳酸 Calpis LACTIC ACID	**$28**
03085	**青森蘋果汁**	青研の葉とらずりんご Aomori Apple Juice	**$20**
03086	**Sangaria 葡萄梳打**	サンガリア グレープ Sangaria Grape Soda	**$18**
03087	**Sangaria 蜜瓜梳打**	サンガリア メロン Sangaria Melon Soda	**$18**
03088	**Sangaria 橙味梳打**	サンガリア オレンジ Sangaria Orange Soda	**$18**

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