

定食のどらや

Japanese Restaurant **DORAYA**

荃灣店

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

荃灣 Tsuen Wan

Shop 139 & 142, L1, Tsuen Wan Plaza,
4-30 Tai Pa Street, Tsuen Wan
香港荃灣大壩街4-30號荃灣廣場L1樓
139 & 142號舖
TEL : (852) 3705-8415

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。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

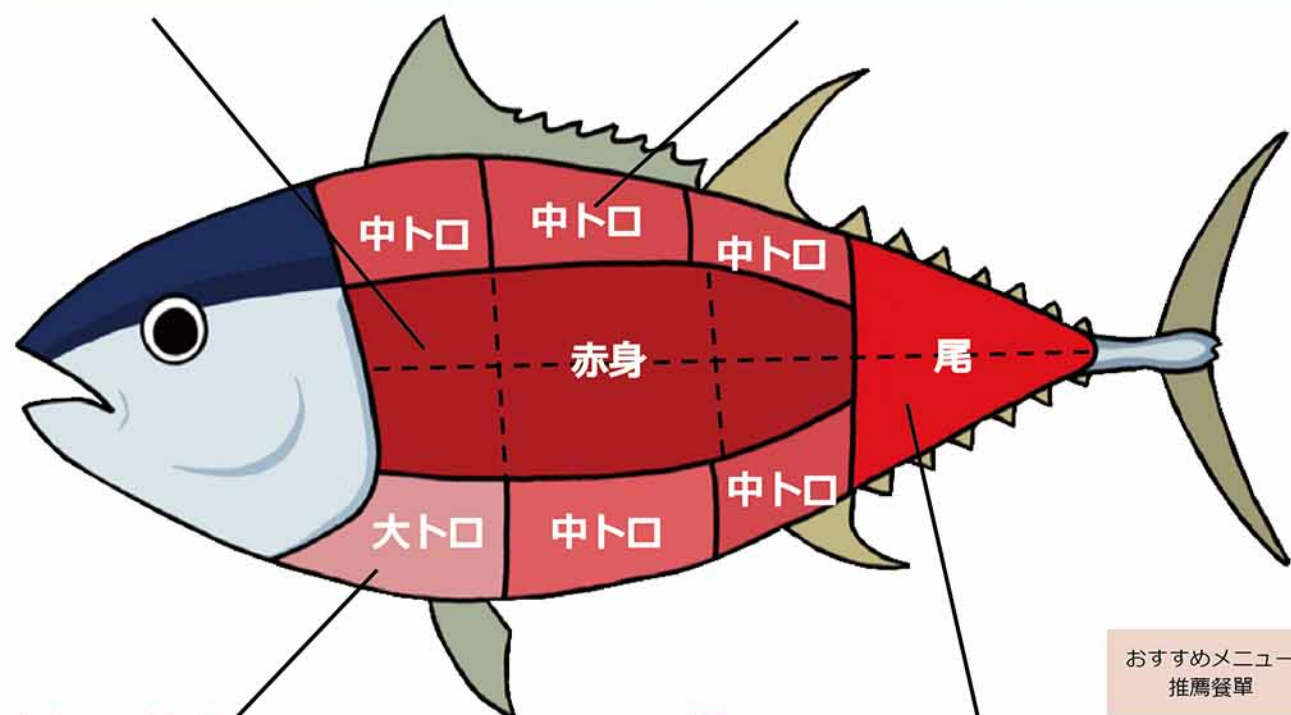
中トロ／中腩

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。

脂肪的甜味和赤身の脂味可以同时享受，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



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

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
・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



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

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

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



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

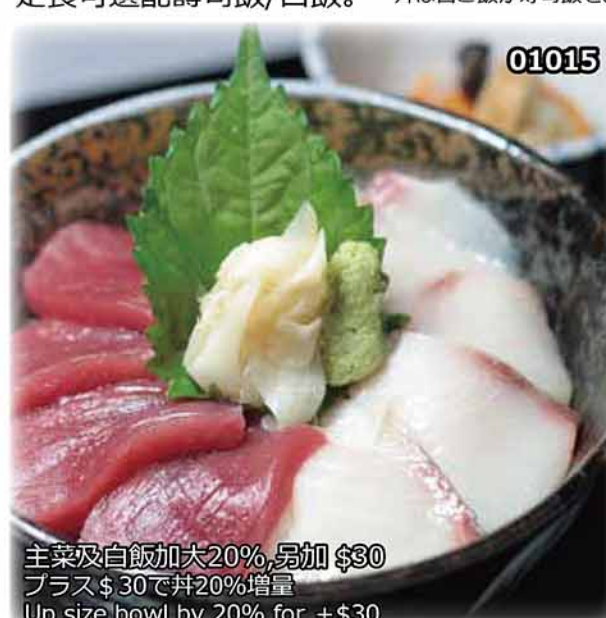


主菜及白飯加大20%, 另加 \$50
プラス \$50 で丼20%増量
Up size bowl by 20% for +\$50

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

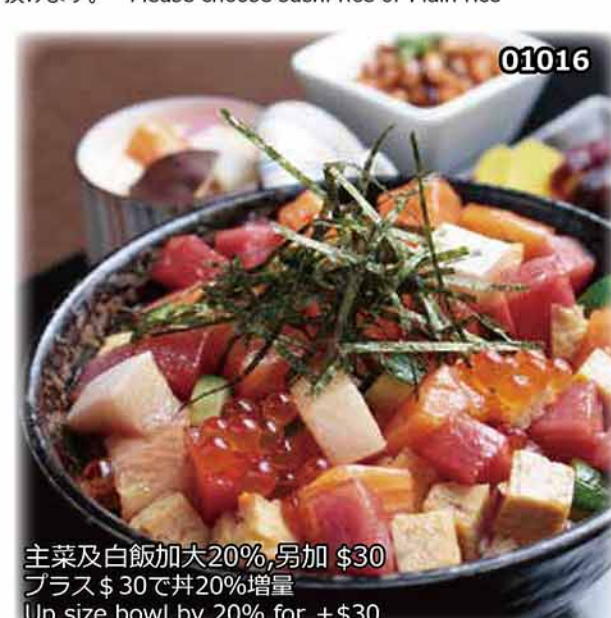
定食可選配壽司飯/白飯。 丼は白ご飯か寿司飯をお選び頂けます。 Please choose sushi rice or Plain rice



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



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

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

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

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

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



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

白選丼定食 ~ 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)

\$ 68

ホンマグロ赤身 (3切れ)
Bluefin Tuna Akami (3 slices)

藍鰭吞拿魚中脩 (3片)

\$ 132

ホンマグロ中トロ (3切れ)
Bluefin Tuna Chu-Toro (3 slices)

藍鰭吞拿魚大脩 (3片)

\$ 142

ホンマグロ大トロ (3切れ)
Bluefin Tuna O-Toro (3 slices)

香蔥藍鰭吞拿魚脩蓉 (30g)

\$ 52

ホンマグロネギトロ (30g)
Minced Fatty Bluefin Tuna (30g)

香焼藍鰭吞拿魚扒 (3片)

\$ 60

ホンマグロステーキ (3切れ)
Grilled Bluefin Tuna Steak (3 slices)

深海池魚 (3片)

\$ 70

シマアジ (3切れ)
Striped Jack (3 slices)

深海池魚他他 (30g)

\$ 72

シマアジたたき (30g)
Tartare Striped Jack (30g)

油甘魚 (3片)

\$ 62

ハマチ (3切れ)
Yellowtail (3 slices)

三文魚 (3片)

\$ 42

サーモン (3切れ)
Salmon (3 slices)

三文魚子 (30g)

\$ 88

イクラ (30g)
Salmon Roe (30g)

生海膽 (30g)

\$ 155

生ウニ (30g)
Sea Urchin (30g)

甜蝦 (5隻)

\$ 80

甘エビ (5本)
Sweet Shrimp (5pc)

甜蝦他他 (30g)

\$ 48

甘エビたたき (30g)
Tartare Sweet Shrimp (30g)

帆立貝 (2粒/4片)

\$ 88

ホタテ (2個/4切れ)
Scallop (2pcs/4 slices)

小銀魚 (25g)

\$ 39

釜揚げシラス (25g)
Salanx Chinensis (25g)

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**



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,
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 (シマアジ)
三文魚 (サーモン)
帆立貝 (ホタテ)

06005

O-Toro
Yellowtail
Salmon
Sweet Shrimp

06006

Akami
Yellowtail
Salmon

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

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

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

Tartare Sweet Shrimp 100g

\$112



甜蝦刺身 5尾

甘エビ刺身 5pcs

Sweet Shrimp Sashimi 5pcs

\$80



牡丹蝦刺身 1尾

ボタンエビ刺身 2尾

Spot Shrimp Sashimi

\$68



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)



06026

火焼平目魚刺身

炙りヒラメ刺身

Burn Flatfish Sashimi

\$158



(需時約20-30分鐘)

牡丹蝦頭味噌汁

ボタンエビ頭 味噌汁

Spot Shrimp Miso Soup

\$40

\$120



炸牡丹蝦頭

ボタンエビ頭 揚げ

Fried Spot Shrimp head

06023

1pc+\$10

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



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



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



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



柚子醋吞拿魚筋
ぼん酢焼きマグロ筋
Grilled Maguro Tendon with Ponzu



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



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



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



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)

沙律 サラダ



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



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



海鮮沙律
海鮮サラダ
Seafood Salad



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



蟹子沙律
カニコのサラダ
Crab Roe Salad

一品料理



05002

酸汁伴鮫鰵魚肝
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
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



日本絹豆腐使用

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&燒物



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



對不起!!! 部份食品製作需時，繁忙時間請耐心等待。
混雜時的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



對不起!!! 部份食品製作需時，繁忙時間請耐心等待。
混雜時的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，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

猪肉生薑焼 ~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



09016

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

\$108



09006

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

\$178



09003

焼鱈魚棒
炙りタラロール
Grilled Cod Fish Sheet

\$38



09017

慢煮鹽焼三文魚頭鮫
サーモン兜塩焼き
Salted Grilled Salmon Head

\$88



09018

慢煮三文魚腩西京焼
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



10005

(需時約15-20分鐘)
About 15-20 minutes



10004

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 ~北海道産白樺猪~
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



10006

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

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

\$48



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

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



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

主食 お食事



11001

日本秋田県名物

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

\$78

*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

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でご利用ください。
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 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。

從日本各地嚴選和DORAYA餐點最合襯的日本酒。

[新潟]
久保田 萬寿
純米大吟釀酒・冷酒
03001 Small **\$215**
03002 Large **\$340**
03003 1本 (1,800ml) **\$1,888**

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

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

[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**

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

[山形]
出羽桜 出羽燦々
純米吟釀酒・冷酒
03024 Small **\$82**
03025 Large **\$138**
03026 1本 (1,800ml) **\$688**

[福島]
奥の松
純米吟釀酒・冷酒
03027 Small **\$68**
03028 Large **\$118**
03029 1本 (1,800ml) **\$580**

[滋賀]
友 純米大吟釀酒・冷酒
03030 Small **\$128**
03031 Large **\$188**
03032 1本 (720ml) **\$480**
03033 1本 (1,800ml) **\$848**

[山口]
獺祭 45
純米大吟釀酒・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
純米大吟釀酒・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
純米大吟釀酒・冷酒
03022 1本 (300ml) **\$498**
03023 1本 (720ml) **\$1,380**

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「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

純米大吟釀酒.....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

純米吟釀酒.....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

03034

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

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**

03097

Suntory
All-Free

オールフリー
All-Free Non-Alcoholic Beer

\$48

03043

SAPPORO啤酒 (小瓶)

サッポロビール

SAPPORO Beer (Small Bottle)

\$42

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, 力強い手の香り。
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



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**

Non-Alcoholic / ノンアルコール

03055	可口可乐	コカ・コーラ Coca Cola	\$15
03056	可口可乐 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 サンガリア グレープ
Sangaria Grape Soda \$18

03087 Sangaria サンガリア メロン
Sangaria Melon Soda \$18

03088 Sangaria サンガリア オレンジ
Sangaria Orange Soda \$18