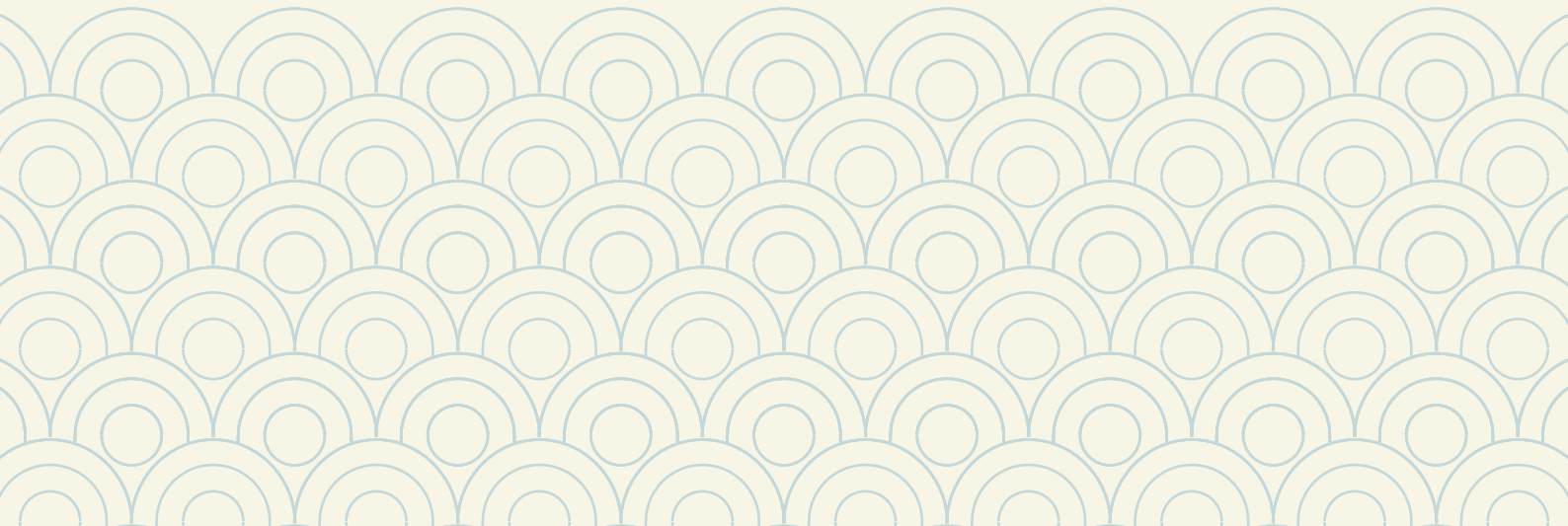


嘉味

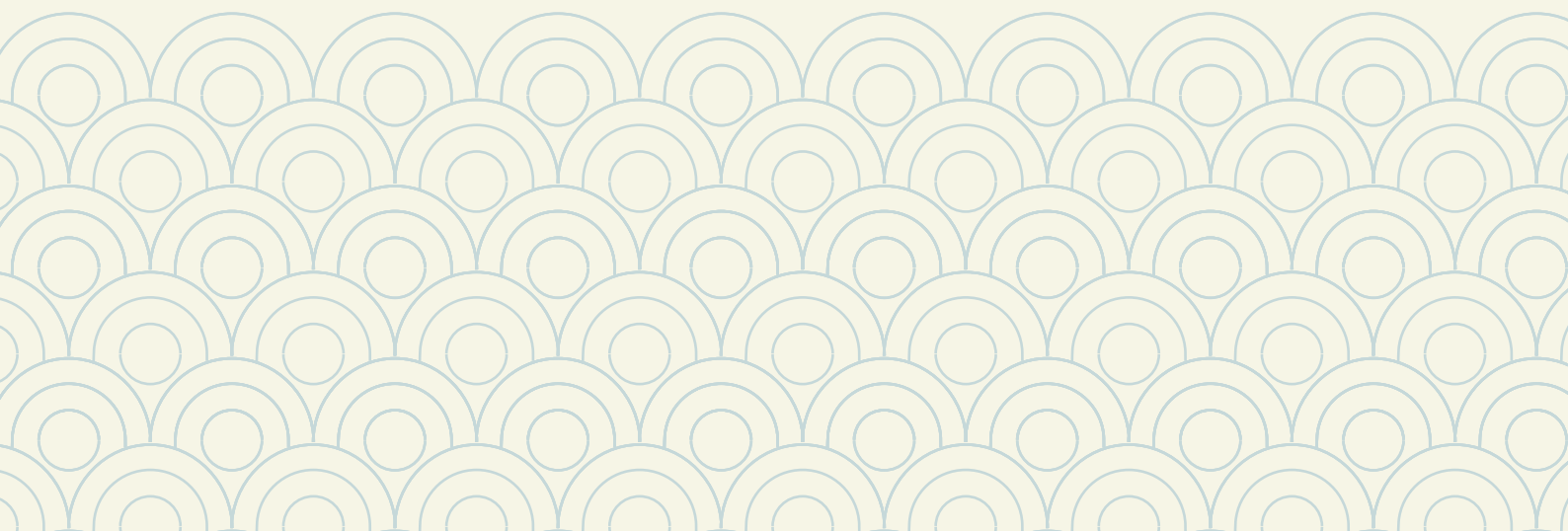
JIA WEI





**SINGAPORE**  
シンガポール

**KYOTO**  
京都





# 嘉味

JIA WEI



*Well-established and loved in Singapore, Jia Wei is renowned for its signature Nanyang cuisine – a delicious mix of Chinese and Southeast Asian flavours. Now, Jia Wei brings its distinctive dining experience to Japan with the opening of its second restaurant at Noku Kyoto.*

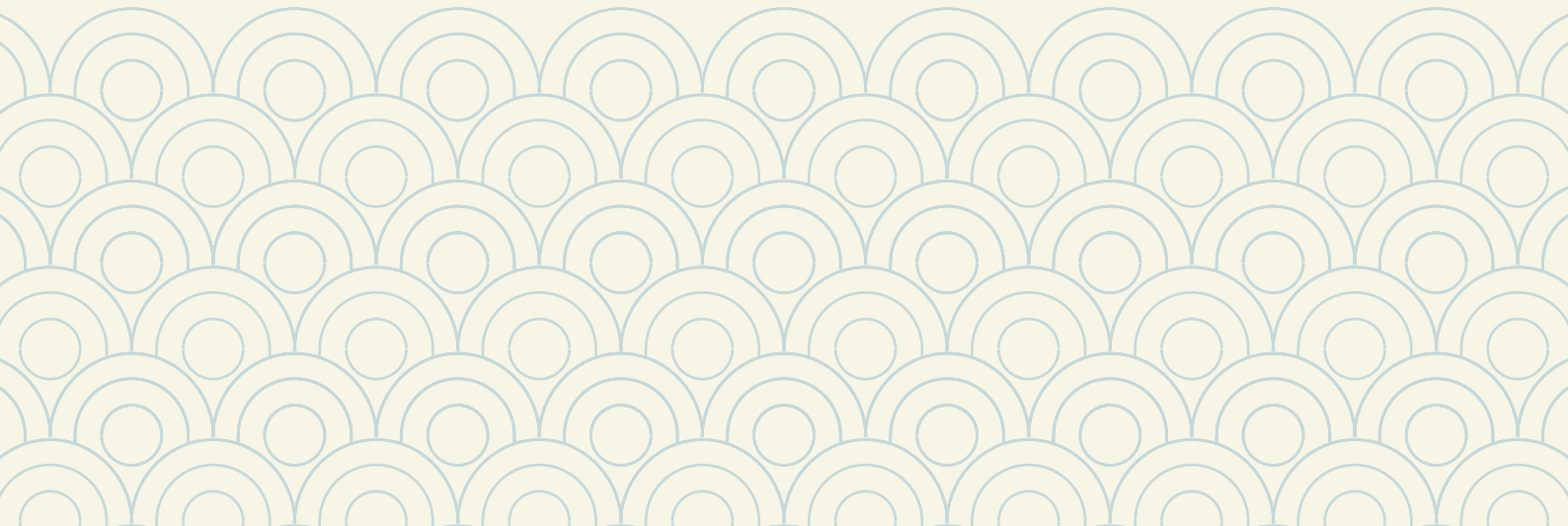
*This experience is rooted in the very essence of Chinese dining, where food is more than just a meal – it's a celebration of togetherness. Dishes are placed at the centre of the table, meant for sharing and savouring each bite as one.*

シンガポールで長年愛されてきた「JIA WEI (ジア・ウェイ)」は、中国と東南アジアの食文化を融合させた、南洋料理で知られています。

ジア・ウェイでは、料理をテーブルの中央に並べ、皆で分け合いながら一緒に味わうというスタイルが特徴です。

それは、単なる食事ではなく、食卓を囲む人々が共に楽しい時間を過ごすことを大切に、中国の食文化の精神に基づいています。

このたび、より多くのお客様にジア・ウェイの味を楽しんでいただきたいとの思いから、ノク京都に2号店をオープンしました。



ST01

Crispy seasonal mushroom,  
wasabi salt and pepper  
旬のきのこクリスピー揚げ  
スパイスわさび塩  
芥末椒盐香脆季節蘑菇



ST02

Jia Wei crispy prawn ball  
“hae chor”  
嘉味特製海老団子の揚げ物  
嘉味虾枣



ST03

Smoked roast duck  
燻製ローストダック  
烟熏烧鸭




ST04

Poached chicken, spicy sesame sauce  
よだれ鶏 スパイシーごまソース  
水煮鸡, 芝麻辣酱



**STARTERS**  
**スターター**  
**小吃**



ST01 Crispy seasonal mushroom, wasabi salt and pepper   
旬のきのこクリスピー揚げ スパイスイワサビ塩  
芥末椒盐香脆季節蘑菇

2 Persons | ¥1,400

4 Persons | ¥2,800

ST02 Jia Wei crispy prawn ball “hae chor”  
嘉味特製海老団子の揚げ物  
嘉味虾枣

2 Persons | ¥1,800

4 Persons | ¥3,600

ST03 Smoked roast duck  
燻製ローストダック  
烟熏烧鸭

2 Persons | ¥2,400

4 Persons | ¥5,000

ST04 Poached chicken, spicy sesame sauce  
よだれ鶏 スパイシーごまソース  
水煮鸡, 芝麻辣酱

2 Persons | ¥2,000

4 Persons | ¥3,800

SP01

Double-boiled Tamba chicken soup,  
dried scallop, sea whelk, wolfberries

丹波地鶏蒸しスープ

干し貝柱・つぶ貝・枸杞の実入り

海螺瑶柱炖丹波鸡汤



SP02

Japanese green pea soup,  
wakame, tofu

グリーンピーススープ

・わかめ・豆腐

日本青豆紫菜豆腐羹



## SOUPS

スープ

煲汤



SP01

Double-boiled Tamba chicken soup,  
dried scallop, sea whelk, wolfberries


丹波地鶏蒸しスープ

干し貝柱・つぶ貝・枸杞の実入り

海螺瑶柱炖丹波鸡汤

Per serving | ¥2,000

SP02

Japanese green pea soup, wakame, tofu 

グリーンピーススープ・わかめ・豆腐

日本青豆紫菜豆腐羹

Per serving | ¥900



M01

Crispy ocean prawn,  
creamy pumpkin sauce  
大海老のクリスピー揚げ  
クリーミーかぼちゃソース  
炸鲜虾奶油南瓜酱



M02

Steamed seasonal fish fillet,  
oriental garlic sauce  
旬の蒸し魚  
オリエンタルガ  
ーリックソース  
时令蒸鱼, 东方蒜酱



M03

Wok fried Hokkaido scallop with nagaimo and edamame  
北海道産ホタテの炒めもの 長いもと枝豆  
香煎北海道鲜贝山药配毛豆

## MAINS

### メイン

### 主菜



M01

Crispy ocean prawn, creamy pumpkin sauce  
大海老のクリスピー揚げ クリーミーかぼちゃソース  
炸鲜虾奶油南瓜酱

2 Persons | ¥2,500

4 Persons | ¥4,800

M02

Steamed seasonal fish fillet, oriental garlic sauce  
旬の蒸し魚オリエンタルガーリックソース  
时令蒸鱼, 东方蒜酱

Per serving | ¥2,000

M03

Wok fried Hokkaido scallop with nagaimo and edamame  
北海道産ホタテの炒めもの 長いもと枝豆  
香煎北海道鲜贝山药配毛豆

2 Persons | ¥3,800

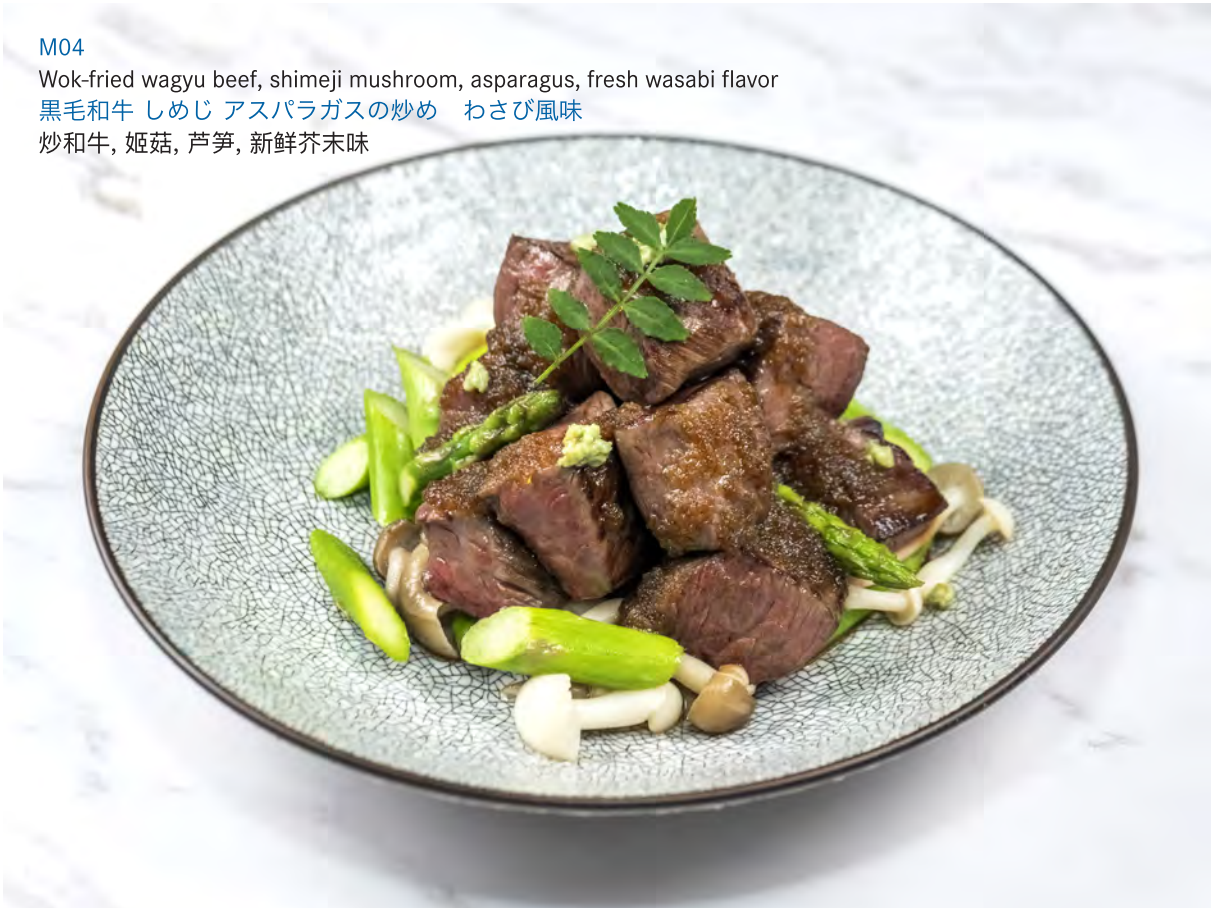
4 Persons | ¥7,600

M04

Wok-fried wagyu beef, shimeji mushroom, asparagus, fresh wasabi flavor

黒毛和牛 しめじ アスパラガスの炒め わさび風味

炒和牛, 姬菇, 芦笋, 新鲜芥末味



M05

Jia Wei sweet and sour  
pork collar

嘉味 サンザシ酢豚

嘉味山楂糖醋豚肉



M06

Har cheong chicken in soft  
butterfly bun, yuzu dressing

海老味噌風味フライドチキン

チャイナバーガー

柚子ソース

虾酱鸡包佐柚子酱



## MAINS

### メイン

### 主菜



M04

Wok-fried wagyu beef, shimeji mushroom, asparagus,  
fresh wasabi flavor

黒毛和牛 しめじ アスパラガスの炒め わさび風味  
炒和牛, 姫菇, 芦笋, 新鲜芥末味

2 Persons | ¥4,500

4 Persons | ¥8,500

M05

Jia Wei sweet and sour pork collar

嘉味 サンザシ酢豚

嘉味山楂糖醋豚肉

2 Persons | ¥2,350

4 Persons | ¥4,600

M06

Har cheong chicken in soft butterfly bun, yuzu dressing

海老味噌風味フライドチキンチャイナバーガー 柚子ソース

虾酱鸡包佐柚子酱

2 Pieces | ¥1,500

4 Pieces | ¥3,000



M07

Stir-fried Kyoto tofu,  
seasonal vegetable, egg white  
thickened sauce

京の揚げ豆腐  
季節野菜卵白あんかけ  
京都豆腐, 时令蔬菜,  
蛋清浓酱炒

M09

Jia Wei stewed seafood vermicelli in premium stock  
served on "Opeh leaf"

嘉味こだわりスープで仕上げた  
シーフードビーフン オパールーフ包み  
嘉味上等汤炖海鲜粉丝, "乌巴叶"盛放



M10

Wok hei char siew fried rice

嘉味自家製叉烧入り  
チャーハン  
嘉味叉烧炒饭



## MAINS

### メイン

#### 主菜



M07

Stir-fried Kyoto tofu, seasonal vegetable,  
egg white thickened sauce

京の揚げ豆腐 季節野菜卵白あんかけ

京都豆腐, 时令蔬菜, 蛋清浓酱炒

2 Persons | ¥1,900

4 Persons | ¥3,800

(A vegetarian option without egg is available) 

(卵白なしベジタリアン対応可)

(有不含鸡蛋的素食)

M08

Stir-fried seasonal vegetable (w/wo garlic) 

旬の野菜炒め (にんにく入り・またはなし)

清炒时蔬 (蒜蓉 / 无蒜)

2 Persons | ¥1,800

4 Persons | ¥3,600

M09

Jia Wei stewed seafood vermicelli in premium stock  
served on “Opeh leaf”

嘉味こだわりスープで仕上げた シーフードビーフン  
オパーリーフ包み

嘉味上等汤炖海鲜粉丝, ”乌巴叶”盛放

2 Persons | ¥2,400

4 Persons | ¥4,600

M10

Wok hei char siew fried rice

嘉味自家製叉烧入りチャーハン

嘉味叉烧炒饭

2 Persons | ¥2,200

4 Persons | ¥4,400



D01

Lemongrass jelly, fruit, aloe vera, lime sorbet  
レモングラスゼリー フルーツ  
アロエベラ ライムシャーベット  
柠檬草果冻, 炖水果, 芦荟, 青柠冰糕



D02

Matcha cake  
抹茶ケーキ  
抹茶蛋糕

D03

Red bean paste with  
glutinous rice ball  
黒ゴマ餡入り白玉団子  
自家製お汁粉  
红豆沙汤圆



## DESSERTS

デザート

甜点



D01

Lemongrass jelly, fruit, aloe vera, lime sorbet

レモングラスゼリー フルーツ

アロエベラ ライムシャーベット

柠檬草果冻, 炖水果, 芦荟, 青柠冰糕

Per serving | ¥800

D02

Matcha cake

抹茶ケーキ

抹茶蛋糕

Per serving | ¥900

D03

Red bean paste with glutinous rice ball

黒ゴマ餡入り白玉団子 自家製お汁粉

红豆沙汤圆

Per serving | ¥700

\*Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

\*Prices include consumption tax 10% and service charge 10%.

Our menu features seasonal ingredients and may change without prior notice. We appreciate your understanding, and please check with the staff for the latest offerings. Images for illustration only.

\*食物アレルギー・お食事制限のあるお客様はスタッフまでお申し出ください。

\*価格には10%消費税と10%サービスチャージが含まれます。

\*食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。画像は説明のみを目的としています。

\*如果您有任何特殊饮食要求、食物过敏或食物不耐受，请告知我们的工作人员。

\*价格包含消费税 10% 和服务费 10%。

我们的菜单采用时令食材，供应情况可能会有所不同。感谢您的理解，请向我们的工作人员查询最新食材。图片仅供参考。

