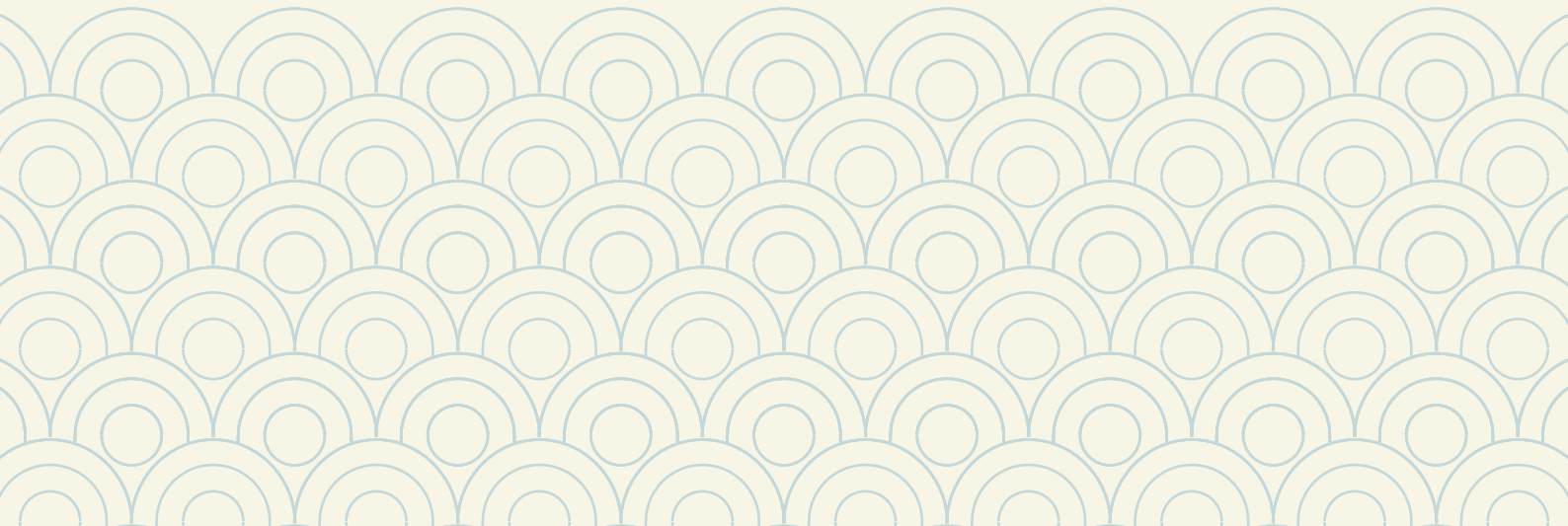


嘉味

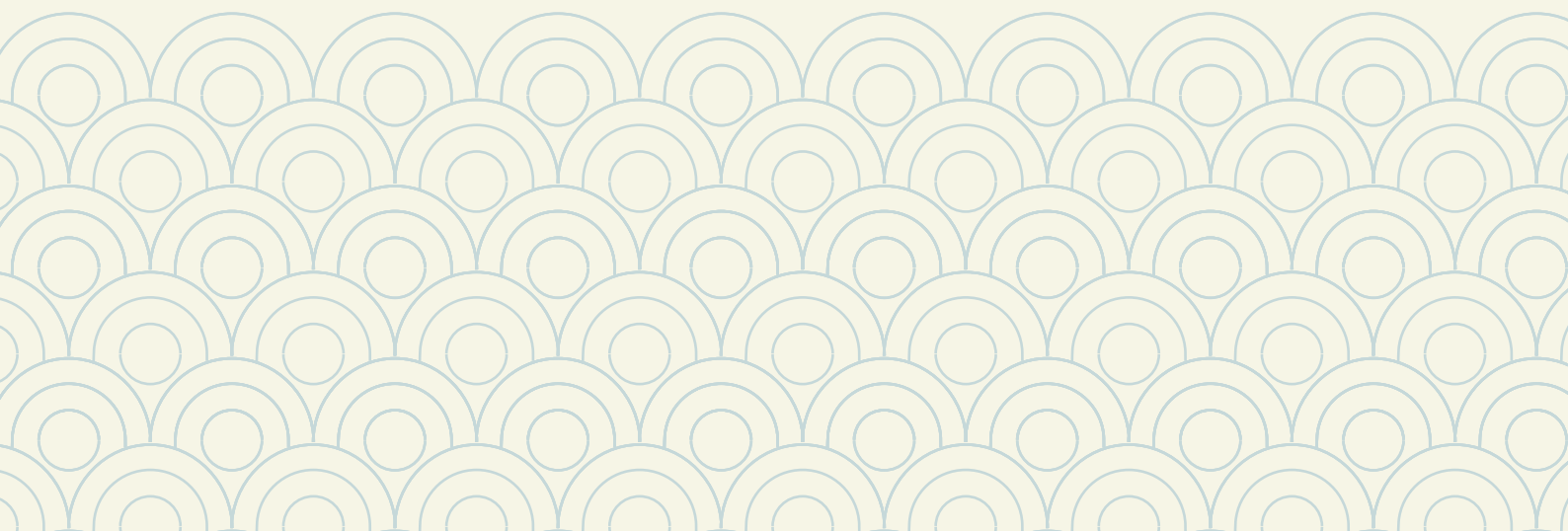
JIA WEI





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.

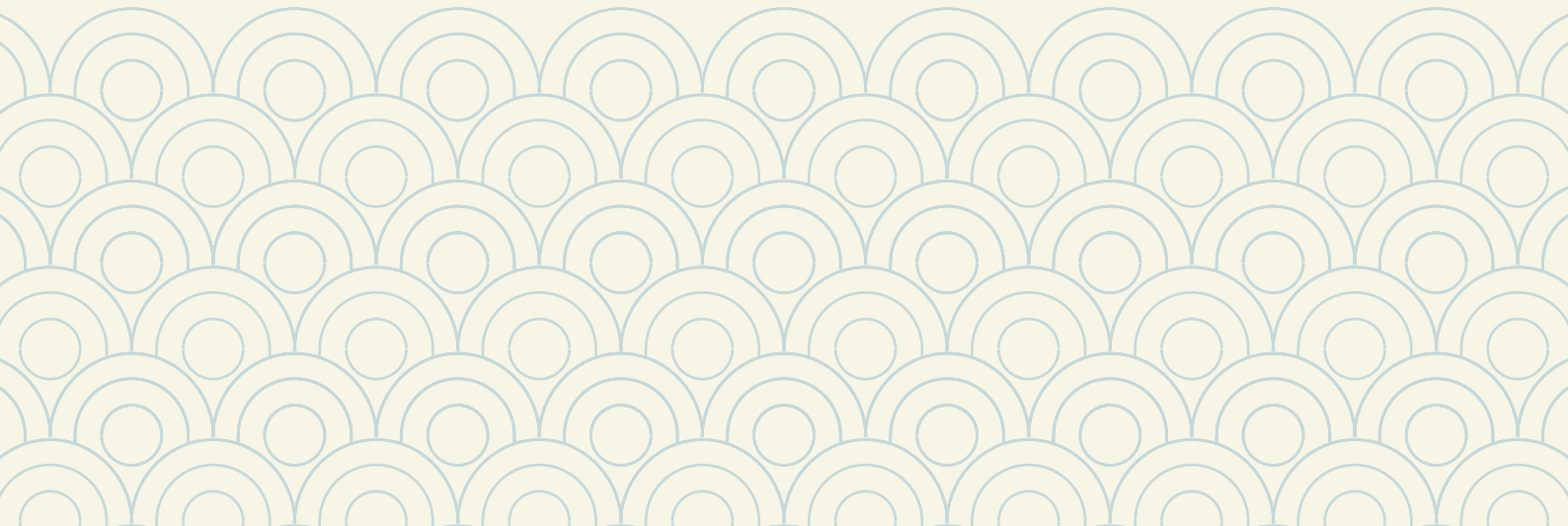
This experience is rooted in the very essence of Chinese dining, where food is more than just a meal – it's a celebration of togetherness. Dishes are placed at the centre of the table, meant for sharing and savouring each bite as one.

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。

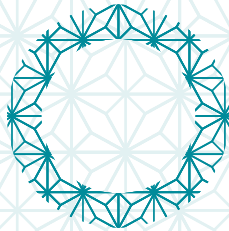




テイストオブ嘉味

Taste of Jia Wei

嘉味的味道



GET TOGETHER COURSE

コースメニュー

套餐菜单



Per serving (Minimum of 2 persons) | ¥5,000 (inc. tax & service charge)

Jia Wei appetizers

嘉味前菜双拼 | 嘉味双拼

Crispy seasonal mushroom, wasabi salt & pepper Poached chicken,
spicy sesame sauce

旬のきのこクリスピー揚げ スパイスわさび塩

よだれ鶏 スパイシーごまソース

香脆蘑菇，芥末椒盐 | 水煮鸡，麻辣芝麻酱

Jia Wei sweet and sour pork collar

嘉味 サンザシ酢豚

嘉味山楂糖醋豚肉

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

Wok-fried asparagus, nagaimo and mince garlic

アスパラと長いものガーリック炒め

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

Lemongrass jelly, fruits, 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、青柠雪糕

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

*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。
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。

CHEF'S COURSE
コースメニュー
套餐菜单



Per serving (Minimum of 2 persons) | ¥8,000 (inc. tax & service charge)

Jia Wei trio platter

嘉味前菜3種 | 嘉味三拼

Crispy seasonal mushroom, wasabi salt & pepper | Poached chicken, spicy sesame sauce

Smoked roast duck

旬のきのこクリスピー揚げ スパイスわさび塩 | よだれ鶏 スパイシーごまソース |

燻製ローストダック

香脆蘑菇, 芥末椒盐 | 水煮鸡, 麻辣芝麻酱 | 烟熏烤鸭

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

丹波地鶏蒸しスープ 干し貝柱・つづ貝・枸杞の実入り

海螺瑶柱炖丹波鸡汤

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

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

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

Matcha Cake

抹茶ケーキ

抹茶蛋糕

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

*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。
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。

