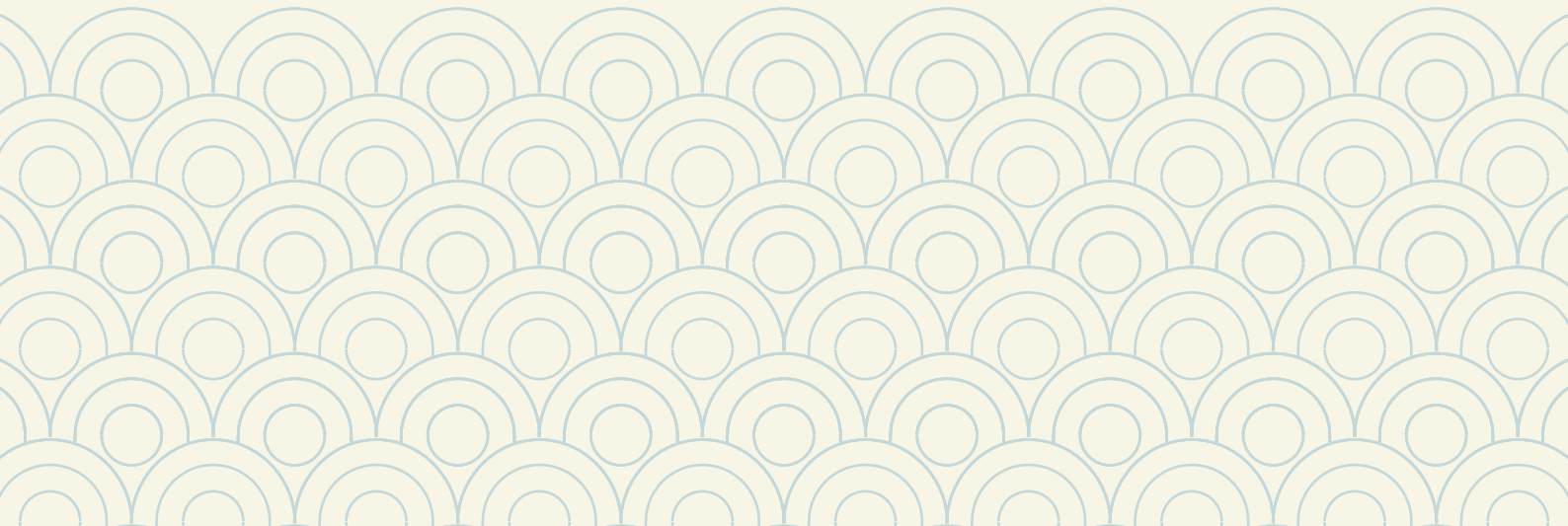


嘉味

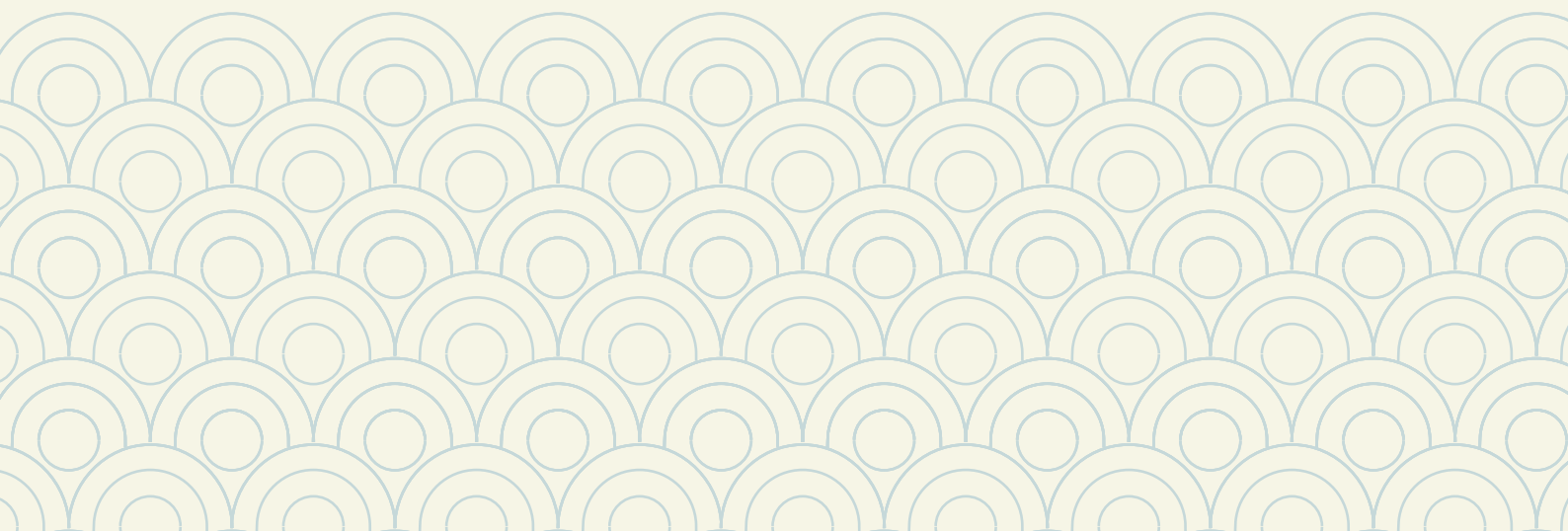
JIA WEI





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.

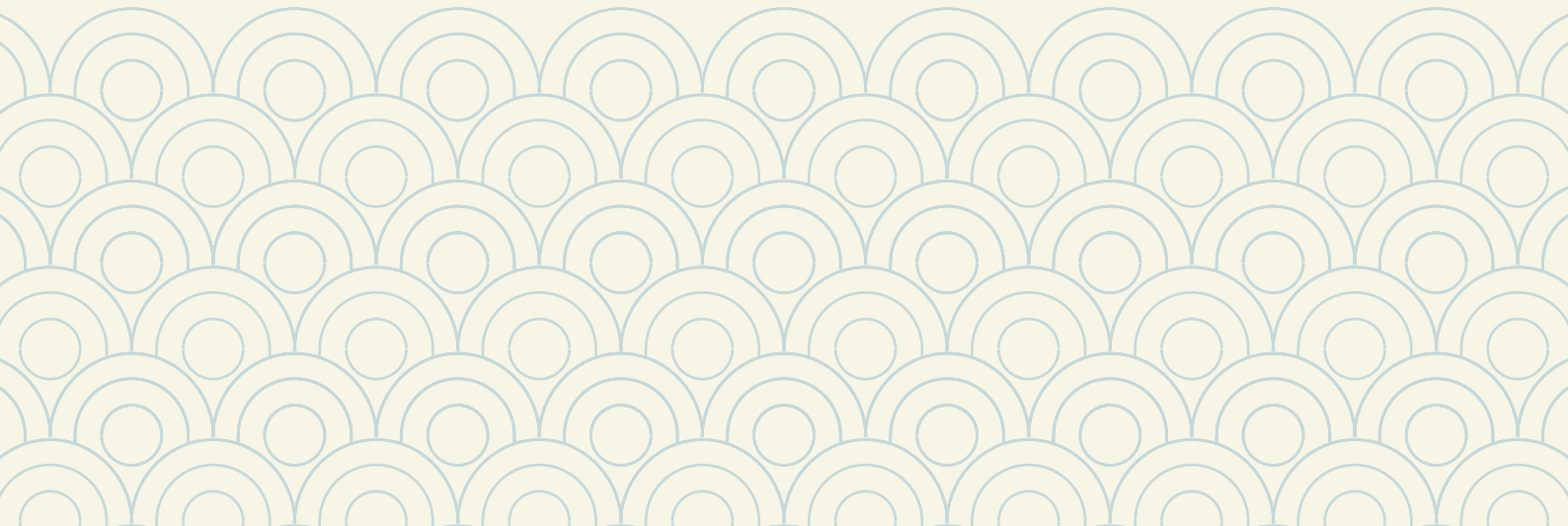
This experience is rooted in the very essence of Chinese dining, where food is more than just a meal – it's a celebration of togetherness. Dishes are placed at the centre of the table, meant for sharing and savouring each bite as one.

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

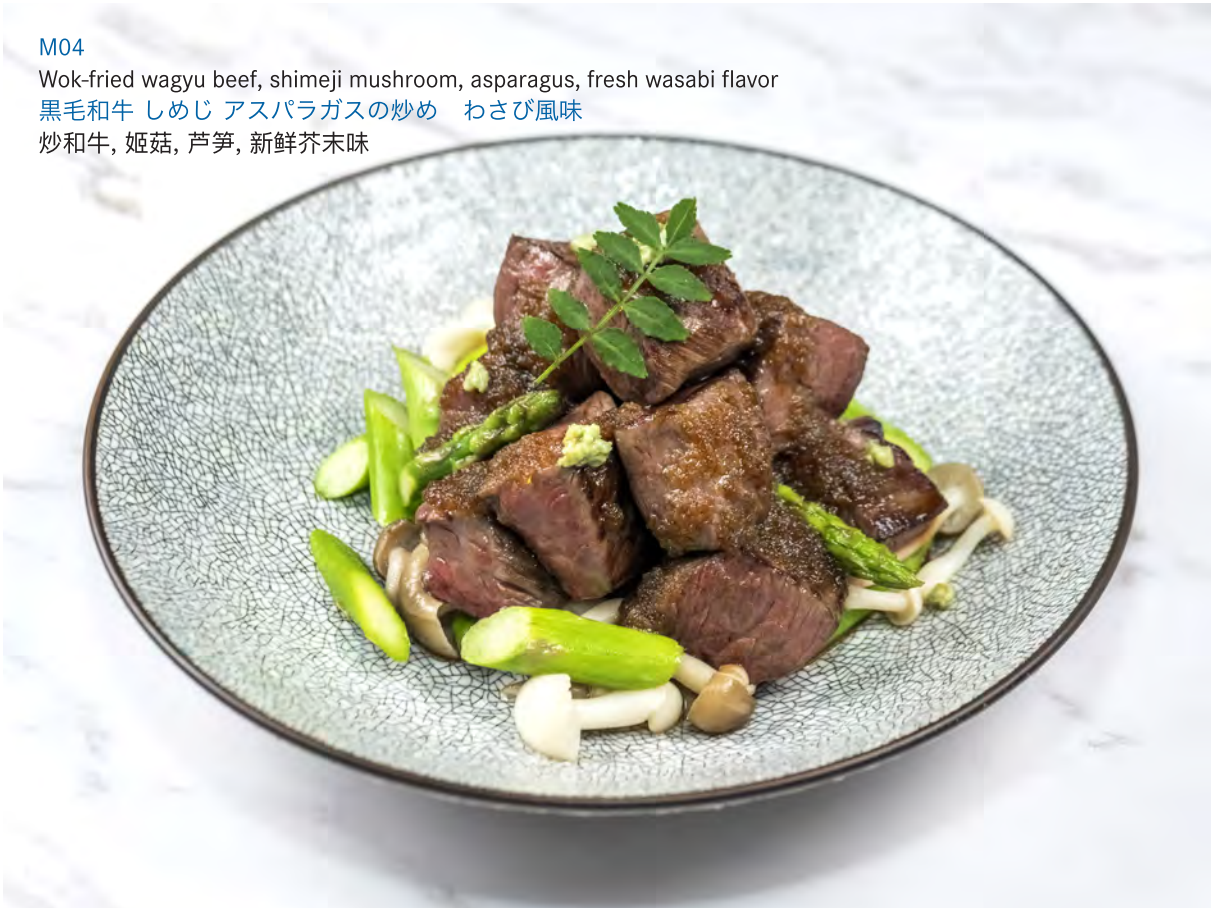
4 Persons | ¥7,600

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, 姬菇, 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

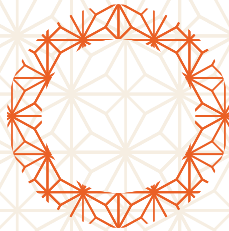
Per serving | ¥700



ランチセット

SET LUNCH

午餐套餐



SET LUNCH

(With Chinese tea and
petit dessert)

ランチセット

(中国茶と一口デザート付き)

午餐套餐

(配上中国茶和小甜点)



SL01

¥2,200

Crispy ocean prawn, lime leaf chili sauce
大海老のクリスピー揚げ ライムリーフチリソース
炸鲜虾柚子葉叶辣椒酱



SL02

Kung Pao Chicken with rice
 (plant base meat for vegetarian option) 🌱
 鶏肉甘辛クンパオソース
 ベジタリアン (プラントベース肉) に変更可 🌱
 宫保鸡丁配米饭
 (素食可选植物肉) 🌱

¥1,800



SL03

Jia Wei Duo grain fried rice with crab meat
 嘉味カニ肉・赤米入りチャーハン
 嘉味鴛鴦蟹肉炒饭

¥2,180



SL04

Wonton soup noodle with char-siew
 自家製叉焼ワンタン麺
 叉烧云吞面

¥1,900



SL05

Ankake (thick sauce) with Greens,
 HK style fried egg noodle 🌱
 野菜入あんかけ香港ヌードル
 港式青菜芡汁蛋面

¥1,300

🌱 Vegetarian | ベジタリアン | 素食

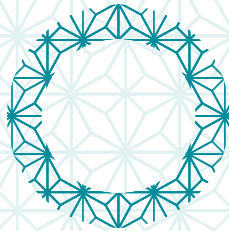
*Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
 *Prices include consumption tax 10% and service charge 10%.
 Our menu features seasonal ingredients and may change without prior notice. We appreciate your understanding, and please check 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。



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 スパイスイワサビ塩 | 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。

*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。