

Lunch Menu



01

ラクサ ~Laksa~

¥1450

当店一押し! スパイス、ココナッツクリームと海老出汁のスープ麺。



02

海南鶏飯 ~Hainan Jeefan~
国産森林鶏使用

¥1450

シンガポール料理の定番。蒸した国産ブランド鶏「森林鶏」のもも肉とむね肉に鶏出汁ご飯と当店特製ソース。【鶏肉倍量 + ¥500】



03

サンバル イカン ~Sambal Ikan~

¥1400

世界的に有名なサンバル（シンガポール式チリソース）を白身魚にかけた一皿。甘辛い味でご飯が進みます。



04

肉骨茶（バクテー） ~Bak Kut Teh~

¥1400

12時間煮込んだスペアリブとホワイトペッパー薬膳スープの料理。ライスかミックス麺をお選びいただけます。

オプション

ライス大盛り・Rice L-Size	¥200
麺大盛り・Noodles L-Size	¥200
ドリンクセット・Drink Set	¥300
今日のデザートセット・ Today's Dessert Set	¥300
デザート&ドリンクセット・ Dessert & Drink Set	¥500



Drinks

SINGAPORE COFFEE & TEA

各 ¥550 (単品)

KOPI

シンガポール伝統的なコーヒー「コピ」。焙煎する際にマーガリンと砂糖を加えるのが特徴。酸味が少ないコーヒーです。

TEH

シンガポールのブレンド紅茶。一般の紅茶に比べて少し濃い目の味わいです。

飲み方

- ①練乳入り ②ブラック・ストレート / O KOSONG ③砂糖入り / O
- ④エバミルク入り / C KOSONG ⑤エバミルク & 砂糖入り / C

SOFT DRINKS

各 ¥600 (単品)

カラマンシー ジュース・Calamansi Juice

マンゴー ジュース・Mango Juice

クランベリー ジュース・Cranberry Juice

グレープフルーツ ジュース・Grapefruit Juice

黒ウーロン茶・Black Oolong Tea

ココナッツ ジュース・Coconut Juice

パイナップル ジュース・Pineapple Juice

オレンジ ジュース・Orange Juice

マンゴー ジュース・Mango Juice

DESSERTS

マンゴー プリン・Mango Pudding ¥630

アルフォンソマンゴーを使用した自家製プリン。

パندان シフォン・Pandan Chiffon ¥630

東洋のバニラ「パندانリーフ」で香りをつけた、ふわふわとした食感が上品なケーキ。

プルヒタム・Pulut Hitam

栄養豊富な黒もち米をパームシュガーとパندانリーフで甘めに炊いたシンガポール風おしるこ。 ¥580

※全品税込価格になっております。
※ドリンクのみご利用の場合、テーブルチャージ 300 円を頂戴いたします。

