



ORIGINAL SINKIES COURSE

前菜二種

季節野菜のせいろ蒸し ～ガドガド風～

Steamed Seasonal Vegetables Gado-Gado Style

ペーパーチキン ～プラナカンスタイル～

Paper Chicken Peranakan Style

魚介料理

帆立貝の黄金にんにく蒸し

Scallop Steamed with Golden Garlic

肉料理

クリスピー スペアリブ

～カレーリーフのクリームソース添え～

Singapore Creamy Butter Pork Ribs

麺料理

SINKIES名物「ラクサ」～パーナ貝乗せ～

Famous SINKIES Laksa with Green-lipped Mussels

甘味

パンダンリーフとパームシュガーのお汁粉

「プル・ヒタム」

Pulut Hitam

¥4,200税込 | 予約制



紅白コース

前菜二種

スパイシー生春巻き

Spiced Achar Fresh Springroll

海老とチキンの巻き湯葉揚げ

Fried Minced Shrimp and Chicken Beancurd Roll

ライス

シンガポール名物「海南鶏飯」

Hainanese Chicken Rice with Assorted Sauces

ヌードル

SINKIES イチオシ 「ラクサ」

SINKIES Famous Laksa

甘味

日替わりデザート

Dessert of the Day

食後のコーヒー・紅茶

シンガポール産コーヒー・紅茶

Singaporean Coffee or Tea

¥2,500税込



NASI LEMAK KING



究極の一皿。

食べたことのないスパイスの
美味しさお見逃さずに！



タイ産ジャス
ミン米使用
ココナッツ
ミルクで
炊いたご飯！

国産牛のココナッツ &
スパイス6時間煮込み！

国産鶏のJUMBO

スパイスフライドチキン！

予約制・¥3,720