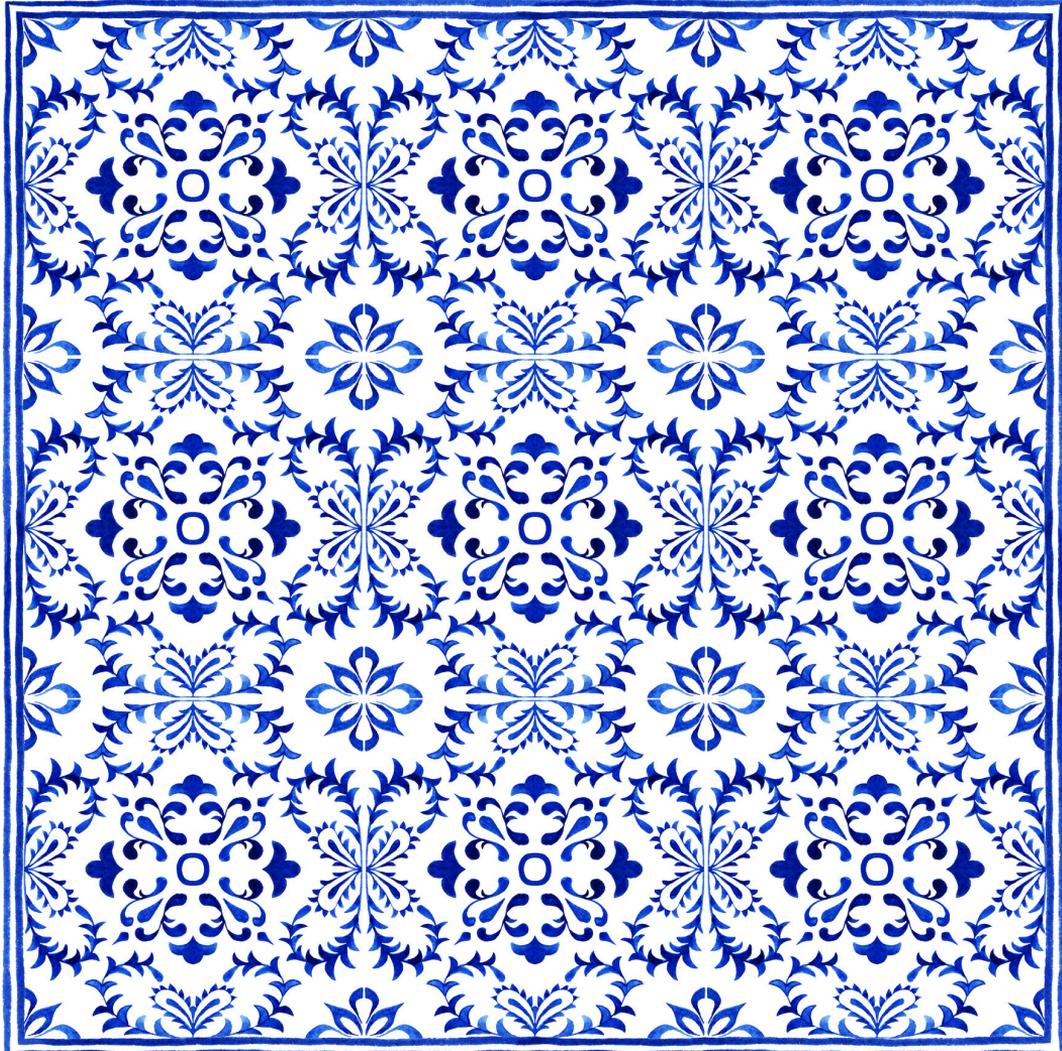


# *Dinner Menu*



# DRINKS

## COCKTAILS & BEER

シンガポール スリング	¥880	タイガー ビール 生	¥930
カラマンシー サワー	¥780	澁生	¥910
レモン サワー	¥680	青島 ビール	¥880
ハイボール	¥680	アサヒ スーパードライ	¥650
カシス：ソーダ、オレンジジュース、ウーロン、ジンジャーエール			¥680
ピーチ：ソーダ、オレンジジュース、ウーロン、ジンジャーエール			¥680



## SIGNATURE ASIAN GIN & TONIC

自家製ジンインフュージョン x トニック

### ザ・グリーン・ドット | The Green Dot

カフィールライムリーフ使用。ストレスを抑える、肌の美容効果。

¥750

### 四川 スパーク | Sichuan Spark

花椒とドライチリ使用。胃腸の健康維持、体を温める効能。

¥750

### ドラゴン トニック | Dragon Tonic

乾燥龍眼使用。疲労回復、記憶力向上効能。

¥780



## SOFT DRINKS & MOCKTAILS

カラマンシー ジュース	¥600	レッドライオン	¥780
黒ウーロン茶	¥550	オレンジ、クランベリー、ライム	
マンゴー ジュース	¥550	オーチャード	¥780
オレンジ ジュース	¥550	クランベリー、ジンジャーエール、エルダー	
クランベリー ジュース	¥550	フラワー	
シンガポール産コーヒー	¥550	サラトガクーラー	¥700
シンガポール産紅茶	¥550	ジンジャーエール、ライム	
飲み方：加糖練乳入り、エバミルク（無糖練乳）入り		フェニックス コーラ	¥700
砂糖入り、エバミルク+砂糖、ブラック・ストレート		漢方とスパイスのハーモニー！健康的で自家製。	
		マイロ ダイナソー	¥700
		ミロパウダー山盛りの甘いチョコレートドリンク。	

# WINE LIST

## RED



バスティードコート・  
デュ・ローヌ

グルナッシュ、シラー、  
カリニャン | フランス | 14%  
黒系果実やスパイス。  
柔らかい酸とタンニン。

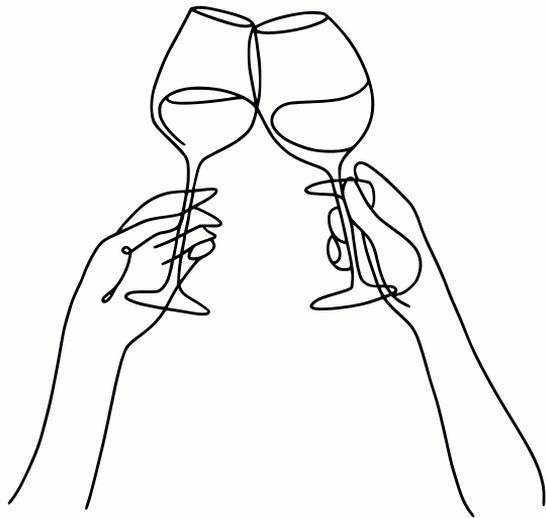
¥5,000



スラムダंक 2021

プティ シラー、ジンファン  
デル | アメリカ | 14.5%  
ブルーベリー、スモモ、杉。  
フルーティーでパワフル。

¥6,000



## WHITE



アィム ブランドブラン  
フロム フランス (泡)

シャルドネ | フランス | 12.5%  
白い花、はちみつ、アーモンド。  
フレッシュでドライ。

¥4,800



ユービー ユニーク

ソーヴィニヨンブラン  
フランス | 11%  
柑橘、アプリコット、ジャスミン、  
ハーブ。爽やかな酸味。

¥4,800

ネコティム

ピノ グリージョ | イタリア | 13%  
白桃、洋梨、りんご。  
自然の甘味と酸味のバランスが  
良い。

¥5,200



# SMALL PLATES & VEGETABLES

- スパイシー生春巻き  ¥880  
「アチャール」スパイスピクルス、サラダ、ビーフン入り生春巻き。
- 鶏と海老の湯葉揚げ ¥850  
五香粉と胡椒で香りをつけ、湯葉で巻いて揚げた一品。
- 季節の豆腐料理 春夏¥720  
秋冬¥1,380  
春夏：ダークソイソース、山椒やシナモンなどでマリネした、冷やし豆腐と味玉。  
秋冬：熱々の鉄板でご提供するホットプレート豆腐。
- サテー ¥200 (本)  
シンガポールのスパイス焼き鳥。ピーナッツソース 添え。(5本〜) ※少々お時間頂きます。
- オター  ¥700  
バナナリーフで包み、焼き上げた白身魚のスパイシーなおつまみ。
- 獅子焼売 ¥980  
ロングペッパーとマーガオで味付けた大玉焼売。(3個)
- アジアンサラダ ¥880  
カラマンシーというフルーツを使った爽やか自家製ドレッシングのサラダ。
- 季節の青菜炒め  ¥980  
オイスターソースとサンバルチリの定番な炒め。
- ガドガド ¥1,080  
野菜や油揚げにピーナッツソース。2-3名サイズのつまみブラッター。

# MEATS

- 肉骨茶 (バクテー) ¥1,150・¥2,180  
ホワイトペッパーとにんにくのスープに柔らかく煮込んだスペアリブ。優しい味のヘルシーな一品。
- コーヒーリブ ¥1,150・¥2,180  
塩味、甘味、苦味のバランスが要の、現地では大変人気の豚肉料理。  
シンガポール直輸入のコーヒー豆のみ使用。
- レンドン  ¥2,480  
牛肉の塊をココナッツミルクとスパイスで煮込んだ、驚くほど濃厚で味わい深いドライシチュー。
- アヤム・シャオ ～骨付きもも肉～ ¥1,880  
150年前からの伝統プラナカンレシピを日本で再現。スプーンで切れるほどに柔らかく  
仕上げております。ジューシーな骨付モモと、特製グレービーソースが病みつきに。

# SEAFOOD

## サンバル イカン BBQ 🍴🍴🍴

白身魚に旨辛いサンバル豆鼓ソースをふんだんに塗り、バナナリーフに包んで焼く料理。現地の屋台の定番料理を当店風にアレンジ。

¥1,780

## アサム フィッシュ 🍴

タマリンドをベースにチリ、ガランガル、トマトを加え煮込んだ魚料理。食欲を刺激する酸味とほんのりとした辛さが特徴。

¥1,980

## ホタテ貝の黄金にんにく蒸し

シンガポールでは大変人気の広東料理。味付けしたにんにくのみじん切りを貝に乗せて蒸す逸品。

¥600

## ソフト・シェル・シュリンプ

¥2,580

## ソフト・シェル・クラブ

¥3,780

## シンガポールチリスタイル 🍴🍴

世界的に有名。チリの辛さとトマトの甘味でバランスの取れた滑らかなソースで海鮮を炒めます。

## 黒胡椒炒め 🍴🍴

スモーキーな黒コショウとバターソースで海鮮を炒める。中毒性のある新たな「辛さ」。

# RICE & NOODLES

## ラクサ 🍴🍴

様々なスパイスとココナッツスープをベースに、麺は中華麺とビーフンの二種類でご提供。季節の魚介と栃尾油揚げなどをトッピング。

¥1,450

## 海南鶏飯 (ハイナンチーフアン)

シンガポールと言えばこの料理。鶏出汁で炊いたジャスミンライスと蒸し鶏、自家製ソース3種類をご用意。

¥1,450

## ジャスミンライス

タイ産ジャスミン米。

¥500

## チキンライス(単品)

鶏出汁と一緒に炊いたジャスミン米。

¥500

## 揚げ中華パン

揚げたての中華パン。チリソースなどと相性抜群。(2個〜)

¥250 (個)

## 味変トッピング

ダークソイソース、ジンジャーソース、チリソース、青唐辛子ピクルスなどございます。

¥150