

※全品税込価格になっております。



## ラクサ



Laksa **¥1,450**

当店一押し! スパイス、海老出汁とココナッツクリームのスープ麺。当店は中華とビーフンのミックススタイルでご提供。サラダ付

**ハマグリ ラクサ**  
シンプルで楽しめる一杯  
**¥1,000**

追加オプション:  
もやし増し ¥80  
ゆで卵 ¥100  
麺倍量 ¥200  
海老 ¥200  
殻付北海道帆立 ¥300



## 海南鶏飯 ~ 国産森林鶏使用 ~

Chicken Rice **¥1,450**

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。サラダ付。

追加オプション:  
ライス大盛り ¥200  
肉倍量 ¥500



## 肉骨茶 バクテー

Bak Kut Teh **¥1,400**

2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。サラダ付。

追加オプション:  
大盛りライス ¥100  
麺倍量 ¥200  
肉倍量 ¥500



平日限定

## 週替わり魚ランチ

Weekly Fish Dish **¥1,450**

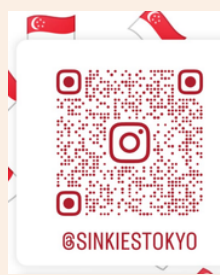
1) イカン BBQ  
2) アッサム フィッシュ  
3) 季節のサユール・ロデー 風  
4) サンバル イカン  
サラダ付。

追加オプション:  
ライス大盛り ¥100

ロコミ  
募集中!



SINGAPORE CUISINE SINKIES



@SINKIESTOKYO

### 【前菜】

- ・アチャール 生春巻き
- ・ノー ヒアン

### 【メイン1】

- ・ラクサ

### 【メイン2】

- ・海南鶏飯

### 【デザート】

- ・日替わりデザート

### 【シンガポール産コーヒー・紅茶】

## 紅白コース

Course **¥2,500**



DESSERT SET + ¥300

DRINK SET + ¥200

DRINK & DESSERT SET + ¥450

※デザートセットは本日のデザートとなります。 ※ドリンクセットは下のソフトドリンクからお選びできます。

### 単品オプション

海南鶏 ¥700  
肉骨茶 ¥800  
ジャスミンライス  
大、中、小 ¥200、¥150、¥100  
パクチー トッピング ¥100

### デザート

ココナッツプリン ¥580  
マンゴープリン ¥630  
パンダンシフォン ケーキ ¥730  
東洋のバニラ「パンダンリーフ」使用。  
パンダン特製アイス付き。  
プル・ヒタム ¥580  
栄養豊富な黒もち米をパームシュガーとパンダンリーフで甘めに炊いたおしるこ。

### ビール

タイガービール (生)  
ランチ サイズ ¥450  
フル サイズ ¥930  
COEDO 渋生 ¥910  
青島 ¥880  
スーパードライ ¥650

### ソフトドリンク

各 ¥550  
カラマンシー ジュース  
クランベリー ジュース  
オレンジ ジュース  
マンゴー ジュース  
黒ウーロン茶  
フェニックス コーラ  
シンガポールコーヒー KOPI・紅茶 TEH

### メジャーの飲み方!

練乳入り (定番)  
甘め、ミルク感がある  
エバミルク入り (CK)  
甘味がなく、ミルク感が強め  
砂糖入り (O)  
ストレート (OK)