

COLD PLATES

海老せんべい・ラクサ エッグサラダ  ¥560

PSRR マントー ¥350 (1個)
揚げ中華パン、沖縄南大東島ラムレーズン&バター乗せ。

豆腐 ゴレン  ¥500
揚げ豆腐、豆鼓サンバルチリソース、胡瓜。

ティオウチュー 冷やし豆腐 ¥560
漢方が効いた冷やし豆腐と味玉。

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。

季節柑橘の「ローヘイ」生春巻き ¥1,180
旧正月でよく食べられている縁起の良い梅ソースサラダを生春巻きスタイル。

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。

HOT PLATES

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。

ホットプレート豆腐 ¥1,380

サテー ¥1,780
シンガポール串焼き。鶏肉、ラム、牛肉各2本ずつ、ピーナッツソース 添え。

オター  ¥800
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。えびせんべい付き。

空芯菜のサンバルチリ炒め  ¥1580

STEAMED

ガドガド ¥1,080
季節野菜が入ったせいろ蒸し。ピーナッツソース添え。

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)

ホタテ貝の黄金にんにく蒸し ¥600 (1枚)
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。北海道産。

MEATS

肉骨茶 (バクテー)

¥1,150 • ¥2,180

12時間低温調理したスペアリブ。ホワイトペッパーにんにくスープ。

コーヒーリブ

¥1,150 • ¥2,180

当店こだわりのコーヒーソースに絡めた揚げスペアリブ。塩味、甘味、苦味のバランスが絶妙。シンガポール直輸入のコーヒー豆のみ使用。

レンダン

¥2,480

北海道産牛すね肉のココナッツミルク&スパイス煮み。
プラタ追加 +¥200

アヤム・シャオ

¥1,880

150年の歴史を持つプラナカンレシピ。宮城県さん骨付もも肉、グレービーソース。

NZ サーロインステーキ

¥3,980

上質な赤身にお好きなシンガポールソースを1つお選びください。(200g)

リッチエッグソース

ハニー タマリンド ソース

「ヒジャオ」チリソース

パクチー チミチュリソース

黒胡椒ソース

コーヒーソース

SEAFOOD

サンバル イカン BBQ

¥1,780

白身魚にサンバル豆鼓ソースのバナナリーフ包み焼き。

アッサム フィッシュ

¥1,980

タマリンドをベースにチリやガランガル等が加えた食欲をそそる酸味と辛さのソース。

ソフト・シェル・シュリンプ

¥2,580 (6本)

ソフト・シェル・クラブ

¥2,980 (2杯)

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。

黒胡椒炒め

スモーキーな黒コショウとバターソース。中毒性のある新たな「辛さ」。

RICE & NOODLES

ラクサ

¥1,450

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ミックスで
ご提供。季節の魚介と栃尾油揚げなどをトッピング。

追加トッピング

もやし + ¥80 ゆで卵 + ¥100 麺倍量 + ¥200
ソフトシェルスユリンブ + ¥200 北海道産殻付き帆立 + ¥300

海南鶏飯（ハイナンチーフアン）

¥1,450

シンガポールと言えはこの料理。鶏出汁で炊いたジャスミンライスと「森林鶏」の蒸し鶏、
チキンスープ自家製ソース3種類でご用意。

追加トッピング

ソース追加 + ¥100 スープ お代わり + ¥100
ライス大盛り + ¥200 鶏肉倍量 + ¥500

ジャスミンライス

¥500

タイ産ジャスミン米。

チキンライス(単品)

¥500

鶏出汁と一緒に炊いたジャスミン米。

中華パン・マントー

¥250 (個)

揚げ、蒸しからお選びください。(2個～)

練乳添え + ¥100

ロティ プラタ

¥250 (枚)

外はサクサク、中はモチッとした薄焼きインドパンです。

DESSERT

マンゴー プリン

¥630

ココナッツ プリン

¥580

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」で香り付けたケーキ。特製パンダンアイス付き。

ブル ヒタム

¥580

栄養豊富な黒もち米をパンダンとパームシュガーで炊いたシンガポールお汁粉。

※全部税込価格になっております。