Singapore Cuisine SINKIES



SINKIES ラクサ ￥1,350

スパイス、海老出汁とココナッツクリームのスープ麺。中華麺とビーフンのミックススタイルでご提供。トッピング：ソフトシェルシュリンプ（殻が食べられる海老）、ハマグリ、栃尾油揚げ、ゆで卵、もやし。

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



肉骨茶 バクテー ヌードル ￥1,350

当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。
中華麺とビーフンのミックス麺。

追加オプション：
肉倍量 ￥500
麺倍量 ￥200



ベジカレー フォーヌードル ￥1,350

オールベジタブルで完成させた、カレーフォーヌードル。

追加オプション：
麺倍量 ￥200



サンバル イカン ￥1,500

*数量限定

旨味たっぷりの干しエビを効かせた、
唐辛子とトマトのサンバルソースで楽しむ
白身魚料理。

追加オプション：
大盛りライス ￥200



海南鶏飯 ハイナンチーファン ￥1,350
～ 国産森林鶏使用 ～

シンガポール料理の定番。蒸した国産
ブランド鶏「森林鶏」のむね肉に鶏出汁
ご飯と当店特製ソース。

追加オプション：
肉倍量 ￥500
大盛りライス ￥200



肉骨茶 バクテー ライス ￥1,350

当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。
ジャスミンライス付き。

追加オプション：
肉倍量 ￥500
大盛りライス ￥200



ナシレマッ ￥2,200

*数量限定

SINKIES特製スパイスで仕上げた仙台産
「森林鶏」のフライドチキンと、ココナッツ
ライスを合わせたシンガポールの定番料理。



ラペットライス ￥1,000

味付けした発酵茶葉をご飯に混ぜ、野菜、
干しエビ、ピーナッツ、目玉焼きを添えた
ミャンマーの伝統料理です。

追加オプション：
大盛りライス ￥200

単品オプション

海南鶏 ￥700　肉骨茶 ￥800
ゆで卵 ￥100
ミニサラダ ￥100
パクチー ￥100
ジャスミン ライス：
大 ￥200、中 ￥150、小 ￥100

DRINK SET ＋￥200

黒ウーロン茶
シンガポールコーヒー・紅茶

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

DESSERT SET ＋￥300

マンゴープリン	単品	￥630
ココナッツプリン	単品	￥580
パンダンシフォンケーキ	単品	￥730
プルヒタム	単品	￥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シンガポール風おしるこ。

DRINK & DESSERT SET ＋￥450

※全品税込価格になっております。

Singapore Cuisine SINKIES



SINKIES LAKSA ¥1,350

A noodle soup featuring spices, shrimp stock, and coconut cream. Served with a mix of Chinese and Rice Noodles.
Toppings: soft-shell shrimp, hamaguri clam, tofu puffs, boiled egg, and bean sprouts.

Additional Options:
Extra bean sprouts ¥80　Egg ¥100
Double Noodles ¥200　Shrimp ¥200
Hokkaido Scalop ¥300



Bak Kut Teh Noodles ¥1,350

12-hour slow-cooked spare ribs in a white pepper and herb soup. Served with a mix of Chinese and Rice Noodles.

Additional Options:
Double Meat　¥500
Double Noodles　¥200



Veggie Curry Pho Noodles ¥1,350

Curry Pho noodles crafted entirely from plant-based ingredients.

Additional Options:
Double Noodles　¥200



Sambal Ikan ¥1,500

*Limited quantity

A white fish dish with a chili and tomato sambal sauce, enriched with the savory depth of dried shrimp.

Additional Options:
Large Rice　¥200



Hainanese Chicken Rice ¥1,350

A classic Singaporean dish. Steamed domestic chicken breast, served with chicken-broth rice and special sauces. Served with chicken soup.

Additional Options:
Double Meat　¥500
Large Rice　¥200



Bak Kut Teh Rice ¥1,350

12-hour slow-cooked spare ribs in a white pepper and herb soup. Served with Jasmine Rice.

Additional Options:
Double Meat　¥500
Large Rice　¥200



Nasi Lemak ¥2,200

*Limited quantity

A classic Singaporean favorite featuring tender domestic chicken, fried to golden perfection and seasoned with SINKIES' signature spice blend. Served with fragrant coconut rice.



Lahpet Rice ¥1,000

This is a traditional Myanmar dish consisting of seasoned fermented tea leaves mixed with rice, accompanied by vegetables, dried shrimp, peanuts, and a fried egg.

Additional Options:
Large Rice　¥200

Single Items

Hainanese Chicken　¥700
Bak Kut Teh　¥800
Small Salad　¥100
Coriander　¥100
Boiled Egg　¥100
Jasmine Rice:
L ¥200、M ¥150、S ¥100

DRINK SET +¥200

Black Oolong Tea
Singaporean KOPI or TEH
With Condended Milk
With Evaporated Milk (CK)
With Evaporated Milk and Sugar(C)
With Sugar (O)
Black/ Straight (OK)

DESSERT SET +¥300

Mango pudding　¥630
Coconut Pudding　¥580
Pandan Chiffon Cake　¥730
Pulut Hitam　¥580
A sweet dish made with nutritious black glutinous rice cooked with palm sugar and pandan leaves.

DRINK & DESSERT SET +¥450

*All prices include tax.