Mud Crabs 名物マッドクラブ

炎は辛さの目安です

シンガポール自慢のマッドクラブを豪快にお楽しみください

これが直輸入マッドクラブ

シンガポールで絶大な人気を誇る蟹料理。現地でもっとも有名店のJUMBOイーストコート店では家族連れや仕事帰りに毎日2000人以上の人々がこの蟹を気軽に楽しんでいます。たっぷり詰まった身は驚くほど甘いのが特徴です。日本では入手困難な活きたマッドクラブは“幻の高級ガニ”と呼ばれています。シンガポール・シーフード・リパブリックではこの希少価値の高い「活きたマッドクラブ」をさまざまな調理法でお楽しみになれます。

Chili Crab　チリクラブ　新嘉坡辣椒蟹

かに、卵、落花生、乳、卵、小麦

ＪＵＭＢＯの名品【チリクラブ】
スパイシーで濃厚な味わいのチリソースは
シンガポール名物にふさわしい一品

Class	Weight	Price（税込）
S	500g～590g	¥5970
M	600g～690g	¥6910
L	700g～790g	¥7940
KING	800g～890g	¥9600
YOKOZUNA	900g～	¥11880～

Deep Fried Buns
炸曼頭　揚げパン（4個）
乳、小麦

Steamed Bun
蒸曼頭　蒸しパン（4個）
乳、小麦

各 600（税込）

Jasmine Rice
白飯　ジャスミンライス
380（税込）

カニ料理のソースとご一緒にお召し上がりください

- 料金には消費税が含まれております。
- サイズごとに価格が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
- マッドクラブメニューの価格は入荷価格や為替市況の影響にともない変動します。
- 特定原材料（アレルゲン）表記について、一般のメニューと同じ厨房で調理するため、混入している可能性があります。

Mud Crabs

名物マッドクラブ。お好きな調理法をお選びください

炎は辛さの目安です

Black Pepper Crab　招牌黑椒蟹

ブラックペッパークラブ　かに、卵、乳、小麦

JUMBOの名物料理　刺激的な黒胡椒の辛さと
バターのコクはやみつきに

Thai Curry Crab　泰國加厘蟹

カリークラブ　かに、卵、落花生、乳、えび

インターナショナルのシグネチャーメニュー
ココナッツたっぷりタイ風カリークラブ

Salt & Pepper Crab　椒塩爆蟹

ソルトペッパークラブ　かに、乳

ホワイトペッパーとガーリックが効いた爽やかな辛味
ビールによく合う一品

Braised Glass Noodle Crab　冬粉炒蟹

バーミセリクラブ　かに、卵、乳、小麦

葱としょうがの風味を生かし
春雨と煮込んだ蟹の旨みを感じるメニュー

Fried Garlic and Basil crab　避風塘蟹

フライドガーリックバジルクラブ　かに、小麦

フライドガーリックとチリペッパーで
スパイシーに香ばしく炒めました

Creamy Crab　花奶炒蟹

クリーミークラブ　かに、乳、小麦

濃厚なバターとクリームのソースで炒めました

Steamed Crab with Egg White　花彫蛋白蒸蟹

スティームクラブ　かに、卵、小麦

カニ本来の旨みをシンプルに卵白と共に蒸し上げ
紹興酒香るソースをかけました

Coconuts Butter Crab　椰絲黃油蟹

ココナッツバタークラブ　かに、小麦、卵

バターの香りと香ばしいココナッツをからめた
濃厚な味わい

Appetizer 小食

炎は辛さの目安です

Herbal Drunken Chicken　葯材花彫酔鶏

ハーバルドランクチキン 1320（税込）

香草ハーブと紹興酒の香りが食欲をそそる
しっとり柔らかく仕上げた蒸し鶏の冷製

小麦、えび

Chicken Satay　鶏柳沙爹

チキンサテー 990（税込）

パームビーチオリジナルのレシピで仕上げた
シンガポールの代表料理

落花生

Cold Whelk
with Garlic Soy Sauce
氷鎮海螺

つぶ貝の冷製
ガーリックソイソース

独特の甘みと食感を活かし生姜と
にんにくを加えたソイソースで
香味野菜と共に

1710（税込）　小麦

Honey Roast Pork　蜜汁叉焼

ハニーローストポーク 1600（税込）

甘辛タレに漬け込み高温で焼き上げた
ローストポーク　ドライフルーツソース掛け

乳、小麦

Seafood Salad Thai Style　泰國海鮮沙律

シーフードサラダ タイスタイル 1760（税込）

エビやホタテの魚介をチリとナムプラーの
効いたソースで仕上げたスパイシーサラダ

小麦、えび

Republic Green Salad
彩蔬色拉

リパブリック グリーンサラダ
オニオンドレッシング

彩り野菜に赤玉葱のドレッシング
でスパイス料理の箸休めに

1320（税込）　小麦

Coconuts Shrimp Toast
椰子蝦多士

ココナッツ
シュリンプトースト

アジアの定番メニューにココ
ナッツを合わせましたカニ料理
のソースにつけても美味

990（税込）　卵、乳、小麦、えび

Cold Ginger Oyster　氷鎮姜茸蠣

コールドジンジャーオイスター 1800（税込）

ふっくら蒸しあげた濃厚なうまみと
爽やかなジンジャーソースのハーモニー

Otak Otak
娘惹烏打

オタオタ

魚肉をバナナリーフで包んで
蒸し焼きにしたニョニャを
代表する伝統料理

990（税込）

卵、乳、小麦、えび

● 特定原材料（アレルゲン）表記について、一般のメニューと同じ厨房で調理するため、混入している可能性があります。

Prawn 鮮蝦

炎は辛さの目安です

Fried Garlic Prawn
避風塘炒蝦

フライドガーリックプラウン

揚げにんにくとホーリーバジルでクリスピーに炒めた
海老のガーリック炒め

1630 (税込)
卵、乳、落花生、えび

Boiled Shrimp
白灼生中蝦

ボイルシュリンプ

シンプルな海老の湯引き
チリ醤油とパクチーで
お召し上がり下さい

1980 (税込)
小麦、えび

Serial Butter Prawn
麦片牛油蝦

シリアルバタープラウン

有頭蝦をシリアルと
バターで香ばしく炒めた
シンガポールの大人気メニュー

1630 (税込)
卵、乳、小麦、えび

Golden Crumbs Prawn
金沙蝦球

**ゴールデンクランブス
プラウン**

ローストしたパン粉と
ココナッツにカレースパイスを
加えたシンガポール海老フライ

1500 (税込)
卵、乳、小麦、えび

Garlic Steamed Prawn
蒜茸蒸蝦球

スチームプラウン

大ぶりなブラックタイガーをスチームし
フライドガーリックソースをかけました

1500 (税込)
卵、小麦、えび

Soup 湯

炎は辛さの目安です

Teochew Fish Collagen Soup
with Coriander
潮州魚滑湯

パクチーフィッシュスープ

魚のアラを長時間煮込んだスープ
にナンプラーで味付け。
パクチーと生姜が香る潮州スープ

1320 (税込)
卵、乳、小麦

Shark Fin and Crab Meat Soup
蟹黄魚翅羹

蟹肉とフカヒレのスープ

フカヒレと蟹肉の濃厚とろみスープ
スパイシーな料理の前にどうぞ

2970 (税込)
卵、乳、小麦、かに

Nyonya Assam Soup
娘惹亜参湯

ニョニャアッサムスープ

タマリンドやレモングラスで魚を
煮込んだマラッカ風スパイシースープ

1320 (税込)
卵、乳、小麦

SSR Selection　SSR精選介紹

炎は辛さの目安です

Barbecued Squid　焼烤烏賊

バーベキュースクウィッド　1320（税込）小麦、えび

スルメイカをアッサムペーストでマリネし丸ごとスパイシーにグリル

Braised Bean curd with Crab Meat

蟹肉扒翡翠豆腐

揚げ豆腐の蟹肉ソース掛け

1260（税込）卵、乳、小麦、えび、かに

ほうれん草を練りこんだエビのすり身を乗せた豆腐のふんわり蟹肉あんかけ

Stir Fried Oyster with XO Sauce

XO醤炒牡蠣

XOフライドオイスター

1560（税込）　卵、小麦、えび

広島県産真カキを特製のXO醤で炒めたカキの旨味を感じる一品

Beef Rendan　仁当牛肉

ビーフレンダン　2640（税込）乳、落花生、小麦、えび

じっくり煮込んだ牛ばら肉のマレーシア風スパイス煮込み
ソースはライスやパンとご一緒にお召し上がりください

Craypot Basil Chicken

三杯鶏

クレイポットバジルチキン

1560（税込）　卵、小麦、えび

国産鶏もも肉をホーリーバジルとハマナス香る甘辛たれで炒めた人気メニュー

Season's Vegetable (Garlic/Salt)

炒時蔬（清炒/蒜茸炒）

季節の青菜の強火炒め（ソルト、ガーリック）

990（税込）　卵、乳、小麦

季節の野菜の美味しさをダイナミックに炒めました（炒め方をお選びください）

Stir Fried Lettuce with Crispy Chilli Oil

白灼油生菜

チャイニーズレタス クリスピーチリオイル

990（税込）　卵、小麦、えび

さっと湯引きしたロメインレタスに干しエビと唐辛子のソースを掛けました

Spicy Chinese Spinach　馬來風光

チリカンコン　1260（税込）　卵、乳、小麦、えび

サンバルソースで強火で一気に仕上げました　アジアを感じる一品です

Spicy Pork Rib

香醤大玉骨

スパイシービックボーン

1540（税込）　小麦

大ぶりなスペアリブを香ばしくスパイシーに炒めました
フライドガーリックがアクセント

Stir Fried Beef with Black Pepper　黒椒炒牛仔骨

骨付きカルビの黒胡椒炒め　1980（税込）小麦

香ばしく煎り焼きにした骨付きカルビをブラックペッパーとバターで炒めました

● 特定原材料（アレルゲン）表記について、一般のメニューと同じ厨房で調理するため、混入している可能性があります。

Rice & Noodle 麺・飯

炎は辛さの目安です

Fried Noodle with Oyster　牡蠣伊府麺

オイスターイーフーミー　卵、乳、小麦、かに

芳醇な牡蠣のうまみを閉じ込め炒め煮にしたイーフーヌードル

1610（税込）

Braised Noodle with Crab Meat　蟹黄伊府麺

クラブミートヌードル　卵、乳、小麦、かに

蟹肉と蟹卵のあんをかけた蟹の旨味と濃厚な味わいの
香港風煮込み焼きそば

1890（税込）

Stewed Horfun with Shrimp　蝦仁滑蛋荷

シュリンプホーファン　卵、落花生、小麦、えび

玉子と海老のあんかけライスヌードル
サンバルソースはお好みで

1610（税込）

Fried Noodle Singapore Style　炒粿条

チャウ クワイ ティー　卵、小麦、えび

シンガポールの国民的焼きそば　芳醇な醤油の香りがクセになります

1260（税込）

Fried Rice with Pineapple　菠羅黒椒炒飯

アナナスフライドライス　卵、乳、小麦、えび

海老と小柱に中国腸詰を加えパイナップルで甘酸っぱく仕上げました

1500（税込）

Fried Rice with Seafood　招牌海鮮炒飯

シーフードフライドライス　卵、乳、小麦、えび、かに

香り高いジャスミンライスとシーフードでパラパラに仕上げました

1500（税込）

Patissier Recommendation　パティシエおすすめのスィーツ

Original Coconuts Jam Chou　咖椰奶油酥

カヤジャムシュー　760（税込）

香ばしく焼き上げた生地にパンダンリーフの香る
カヤジャムとクリームをサンドしたシュークリーム
温泉卵のソースをかけて

卵、乳、小麦

Chocolate Creme brulee　巧克力蛋燉

ショコラクレームブリュレ　860（税込）

シンガポール産チョコレートを使った香り高いブリュレ
表面をパリッと焦がしバナナアイスを添えて

卵、乳、小麦

Mango Sago　楊枝甘露

マンゴーサゴ　760（税込）

マンゴーとタピオカをたっぷりと使用した
シンガポールシェイク

乳

Fried Banana　香蕉酥配雪糕

ピサン・ゴレン　660（税込）

バナナに衣をつけてクリスピーに揚げた
定番アジアンスウィーツ　バニラアイスとご一緒に

卵、乳、小麦

Kuih Lapis Kukus　九云糕

クエ・ラピス・ククス　760（税込）

マレー語で『層』を意味するカラフルで
綺麗なシンガポールの風を感じる
ココナッツタピオカ餅菓子です

乳

Home Made Icecream　自製雪糕

ホームメイドアイスクリーム　660（税込）

パテシエ特製の自家製アイスクリーム
3種のテイストをお楽しみ下さい

卵、乳、小麦