

Singapore Special Course



写真は2人前のイメージです The picture shows 2 servings

シンガポール スペシャルコース

当店の人気メニューをお楽しみいただけます。

シーフードサラダ タイスタイル

Seafood Salad Thai Style

フカヒレと蟹肉のスープ

Sharks Fin & Crab meat Soup

チリカンコン

Spisy Chinese Spinach

チリクラブ&揚げパン

Chilli Crab & Deep Fraied Bans

海南チキンライス

Hainanese Chicken Rice

金柑と杏仁のスープ

Dessert

2名様より承ります
Minimum order 2 persons

お一人様 **5500円**(税込)



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



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

かに、卵、落花生、乳、卵、小麦

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。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ソースで炒めました



Steamed Crab with Egg White 花彫蛋白蒸蟹

スチームクラブ 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 椰絲黄油蟹

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 薬材花彫酔鶏

ハーバルドラックチキン

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

1320 (税込)

小麦、えび



Chicken Satay 鶏柳沙爹

チキンサテー

バ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

990 (税込)

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

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

1600 (税込)

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

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

1760 (税込)

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ヤを
代表する伝統料理

990 (税込)

卵、乳、小麦、えび



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ブラウン

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

シリアルバターブラウン

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

ゴールドエンクランプス ブラウン

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

スチームブラウン

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
蟹黃魚翅羹

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
娘惹亞參湯

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精選紹介



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
すり身に乗せた豆腐の
ふんわり蟹肉あんかけ

Stir Fried Oyster
with XO Sauce

XO醬炒牡蠣

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醬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氣に仕上げました アジアを感じる一品です



Spicy Pork Rib
香醬大玉骨

スパイシーピックボーン

1540 (税込) 小麦

大ぶりの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 黑椒炒牛仔骨

骨付きカルビの黒胡椒炒め

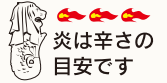
1980 (税込)

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

小麦

Rice & Noodle

麵・飯



Fried Noodle with Oyster 牡蠣伊府麵

オイスターイーフミー

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ヌードル
1610 (税込)



Fried Noodle Singapore Style 炒粿条

チャウ クワイ テー

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)



Braised Noodle with Crab Meat 蟹黄伊府麵

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)



Fried Rice with Pineapple 菠羅黑椒炒飯

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)



Stewed Horfun with Shrimp 蝦仁滑蛋荷

シュリンプホーフアン

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 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バラバラに仕上げました
1500 (税込)

Patissier Recommendation

パティシエおすすめのスイーツ



Kuih Lapis Kukus 九云糕

クエ・ラピス・ククス 760

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
ココナッツバイオカ餅菓子です
乳



Bobboh Cha-cha 摩摩渣渣

ボボチャチャ 770

なめらかなテクスチャーと優しい味わいの
タロイモムースと黒糖ココナッツソルベの
デザートです
乳



Almond Rongan 杏仁糊和龍眼

アーモンドロンガン 760

シンガポールの屋台デザート
杏仁ソースにライチに似たロンガンという
フルーツを使ったさっぱりとした味わい
乳



Mango Pudding 香芒布甸

マンゴープリン グラニテ添え 900

なめらか仕立てのマンゴープリンにフレッシュ
マンゴーをトッピング さらにマンゴーのグラニテ
をかけてかき氷スタイルでお召し上がりください
卵、乳



Chocolate Creme brulee
巧克力蛋燉

ショコラクレームブリュレ 860

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



Fried Banana 香蕉酥配雪糕

ピサン・ゴレン 660

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
バナナアイスとご一緒に
卵、乳、小麦



Almond Jelly Parfait 杏仁芭菲

杏仁ゼリーパルフェ 760

なめらかな杏仁ゼリーと
ライチのさわやかなデザートです
卵、乳



Sea Coconut 海底椰冰

ハニー・シーココナッツ 760

椰子の実を黒みつに漬けたものと
フルーツがのったかき氷
ライムを絞ってさっぱりと



Home Made Gelato 自製冰淇淋

ホームメードジェラート 870

パティシエ特製の二種類のアジア
ンホームメードジェラート
内容はスタッフにお尋ねください
卵、乳、小麦