

Recommendations of Autumn

平日限定 おすすめランチメニュー

Chef's
Recommended
menu



糸島豚肩ロースの叉焼飯

1280 (税込)

Roasted Pork over Rice

<ビーフンサラダ・スープ・付き>

のびのびとした環境で育った糸島豚を焼きたてチャーシューは程よい噛み心地とジューシーな味わいがたまりません。



シーフードココロボヌードル 1480 (税込)

Seafood Coco-Lobo Noodle

<ビーフンサラダ付き>



(1辛)

海老からとった香ばしい出汁にエバミルク、ライムを加えたシンガポールの名物スープ「ココロボ」さっぱり味してコクのあるうま味あふれる味わいです。



九州黒毛和牛のビーフレンダン1580 (税込)

Braised Wagyu Beef in Spices

<ビーフンサラダ、ライス、スープ付き>



(1辛)

上質な牛バラ肉をタマリンド、ケチャップマニス、ココナッツミルク、さまざまな調味料と共にじっくりことこと煮込みました。手間暇かけた味わいをどうぞ。

Petit
Dessert

平日限定プチデザート

180 (税込)

パティシエが作るプチデザート。

※内容はスタッフまで。

Singapore Seafood Republic



Lunch Course ランチ コース / 午套

ランチコースは15:00までのお承りになります。
ランチコースは2名様よりお承りいたします。

ブキティマコース

The Bukit Timah Course

- 寒鰯のハーバルヴィネガー南蛮風
- 湯葉と青菜の強火炒め
- ハーブシュリンプの五香塩炒め

- 叉焼伊府麵
- 金柑と杏仁のスープ

¥3000 (お一人様・税込)

ジョホールコース

The Johor Course

- 寒鰯のハーバルヴィネガー南蛮風
- 湯葉と青菜の強火炒め
- チリクラブ & 揚げパン

- 叉焼伊府麵
- 金柑と杏仁のスープ

¥4000 (お一人様・税込)

Crabs

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



炎は辛さの
目安です

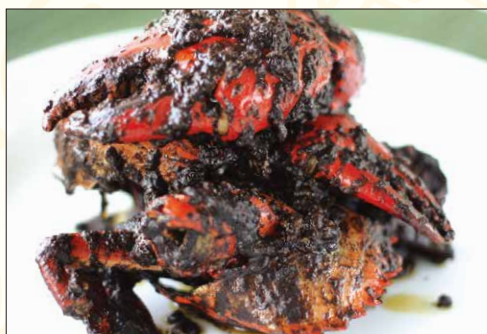


Chili Crab チリクラブ

チリクラブチャンピオンシップに輝くJUMBOの名品「チリクラブ」。濃厚な味わいのチリソースはチャンピオンにふさわしい逸品です。

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

●サイズごとにお値段が変わります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。



Black Pepper Crab ブラックペッパークラブ

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なります



Thai Curry Crab カリークラブ

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



Deep Fried Buns

揚げパン(4個)

Steamed Bun

蒸しパン(4個)

各 600

Jasmine Rice

ジャスミンライス

390

カニ料理のソースと
ご一緒に
お召し上がりください

Salt & Pepper Crab

ソルトペッパークラブ

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

バーミセリクラブ

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

フライドガーリックバジルクラブ

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

Coconuts Butter Crab

ココナッツバタークラブ

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

Steamed Crab

スチームクラブ

カニ本来の旨みをシンプルに。
ジンジャーソースとブリック
ナムプラーソースをお好みで

Creamy Crab

クリーミークラブ

濃厚なバターと
クリームのソースで炒めました

Side Menu



炎は辛さの
目安です



阿菜

アチャール

Singapore Pickles

ターメリックやピーナッツなど色々なスパイスで
漬け込みました

540



彩蔬沙律

グリーンサラダ

Green Sarad With Onion Dressing

新鮮な野菜を特製赤玉葱のドレッシングで
仕上げました

860



白灼生中蝦

ボイルシュリンプ

Boiled Shrimp

新鮮な海老の湯引きを特製のチリ醤油で
シンプルに

1970



紙包鶏

ペーパーチキン

Paper Chicken

スパイシーにマリネした鶏肉を、紙で包んで
揚げた定番のメニュー

1080



参芭醬通菜

サンバルカンコン

Spicy Chinese Spinach

サンバルソースを使い、強火で一気に仕上げた
アジアを感じる一品

1240



避風塘蝦

ガーリックプラウン

Fried Garlic Prawn

殻ごとバリッと揚げた海老にフライドガーリックで
炒めた、ビールに良く合う一品

1970



吉列墨魚

イカリングフリット

Deep Fried Squid Ring

サクサク衣のイカリングフライサテソースを
ディップして

900

Lunch Set ランチセット



海南鶏飯 Hainan Chicken Rice

海南チキンライス

柔らかく蒸した若鶏とチキンスープとパndanリーフで炊き上げた
香り高いご飯とを三種類のソースで

1350

チキンライス、サラダ、
アチャール、スープ付き



蟹黄海鮮炒飯 Seafood Fried Rice With Crab Butter

シーフード リパブリック フライドライス

濃厚な蟹味噌のスープを、大ぶりの海老炒飯に
かけて頂く味わい深い一品

1570

スープ、サラダ付き



辣椒蟹炒飯 "Chilli Crab" & Fried Rice

チリクラブ&炒飯セット

2850 スープ、サラダ付き

チリクラブチャンピオンシップにも輝く名店JUMBOの
チリソースをお楽しみください



叉焼伴麺和雲吞湯 Roasted Pork Noodles With Dumplings Soup

ドライチャーシューミー

香り良く焼き上げた叉焼を、歯ごたえの良い
香港麺と合えたローカルフード

1180

ワンタンスープ、
サラダ付き



泰国咖喱蝦 Coconuts Curry Prawn

カリープラウン

タイ風の海老カレー
インターナショナル自慢のレシピ

980

ライス、サラダ、スープ付き



炒粿条 Stir fried Noodle-Singapore Style

チャウクワイティー

香ばしい醤油の風味が癖になる
シンガポールの国民的焼そば

980

サラダ、スープ付き



加東叻沙 Coconuts Soup Noodle

カトンラクサ

濃厚なココナッツスープの味わい豊かな
スパイシーヌードル

1080

サラダ付き



魚翅労飯 Sharkfin Gravy Rice

フカヒレローハン

アツアツの土鍋にふんわり玉子と共に
たっぷりフカヒレソースをかけた一品

1570

サラダ、スープ付き



咖椰烤面包 Original Kaya Toast

カヤ・トースト

カヤジャムとバターの組み合わせ
シンガポールスタイル

580



児童午餐
Kids Lunch Plate

キッズランチ

炒飯とエビフライ&ポテト

980

オレンジジュース、
アイスクリーム付き



午餐甜品
Set Dessert

セットデザート

ランチセットをご注文の方に
お得なセットデザートサービス

デザート内容は
スタッフへお尋ねください

250

写真はイメージです

Lunch Dessert Menu



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
ココナッツタピオカ餅菓子です



Bohboh 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



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



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



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添えて



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
バニラアイスと一緒に



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



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

ホームメイドジェラート 870

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

Lunch Drink Menu

Beer 〈ビール〉



Tiger Beer
タイガービール
虎牌啤酒

Glass 750

**SUPER
"DRY"**

Asahi Super Dry
アサヒ スーパードライ
朝日超干啤酒

Glass 520



～個性と飲みやすさ、クラフトビール革新への挑戦～
隅田川ブルーイング ケルシュタイル
TOKYO隅田川ブルーイングは、1995年に
東京・隅田川のほとりで、東京第1号地ビールの
製造を開始したクラフトビール醸造所が始まりです。

(330ml) 790

東京限定販売



Grolsch
グロールシュ・プレミア・ヴァイツェン
麦芽100%でつくる※ヴァイツェンタイプのビールです。
味わいは、バナナのようなフルーティーな風味と
苦みのない軽やかな後味が特長です。

(410ml) 790

原産国:オランダ

※小麦麦芽と大麦麦芽を原料に使用し、上面発酵で醸造される白濁した淡い色のビール。

Wine 〈ワイン〉

Takun Selection

タクン セレクション <赤・白>

爽やかなシトラスの香りにトロピカルフルーツの
果実味が感じられ、豊かでバランスのよい味わい

Glass 520
Bottle 2500

Gran Reale Brut

グランレアレ・ブリュット

爽やかなシトラスの香りにトロピカルフルーツの
果実味が感じられ、豊かでバランスのよい味わい

Glass 690
Bottle 3800

Soft Drink 〈ソフトドリンク〉

Manao Juice(Lime)

マナオジュース

酸橙汁

香りの強い東南アジアの
マナオ現地ではポピュラーで
スパイス料理との相性はピッタリです。

Glass 420
Decanter 800



Water Melon Juice

スイカジュース

西瓜汁

香りが高く糖度の高いタイ産スイカを
そのままフローズンドリンクに。
現地では日常的に飲まれています。

Glass 520

ライムソーダ

酸橙苏打

Lime Soda

Glass 420
Decanter 800

パイナップルジュース

菠萝汁

PineApple Juice

Glass 420
Decanter 840

グアヴァ

番石榴汁

Guava Juice

Glass 420
Decanter 840

House Cocktail 〈ハウスカクテル〉

シンガポールの夕陽をイメージした国を代表するカクテル。
まずはこちらからお召し上がりください!!

Singapore Sling

シンガポールスリング

新嘉坡司令

630

Vergin Singapore Sling

バージンシンガポールスリング

新嘉坡司令无酒精

630



Cafe 〈カフェ〉

コーヒー

咖啡

Coffee(Ice or Hot)

400

ジャスミンティ

茉莉花茶

Jasmin Tea

Pot 450 Ice 400

SSR Original Tea Selection

〈シンガポール・シーフード・リパブリック オリジナルティーセレクション〉



Oriental Tea

SSR Original Tea Selection

Pot 600 / Ice 650

サニーバナナティー (セイロンティー)
Sunny Banana
すっきりとした味わいのセイロンティーを
ベースに甘いバナナの香りとドライ林檎
をブレンド。濃い目に抽出してミルク
を加えても美味しく頂けます。

メロングラスティー (ハーブティー)
Melon Grass
レモングラスに瑞々しいメロンの香りを加えた
ハーブティーです。少し甘みのあるジュー
シーな味わいです。一風変わったメロン
のハーブティーをお楽しみください。

ドラゴンフルーツハーブティー
Herbal Dragon fruit (ハーブティー)
パインの甘みにレモンピールがほのかな苦みを
プラス。ドラゴンフルーツを加えることで
より本格的な味わいに。ハイビスカスの
赤い色合いが美しいハーブティーです。

★物販コーナーにて販売もしております★

シンガポール・シーフード・リパブリック

SSRの「おいしい」を世界へ発信。

美味しい情報を届けます。

