

Weekend Special Lunch Course



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

土日祝限定 ランチ特別コース

おひとり **¥5500** (税込)

2名様より承ります We accept orders for 2 people or more.

- サーモンとフルーツマトのサラダ
- 旬のキノコとインゲン豆のオイスターソース炒め
- 大海老のライム蒸し 潮州風
- 牛肉のシンガポールペッパー炒め
- 名物 チリクラス & 揚げパン
- シーフードフライドライス
- 黒ゴマ汁粉



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～

- 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。

カニ料理のソースと一緒に
お召し上がりください



Deep Fried Buns
炸馒头
揚げパン(4個)
乳、小麦
Steamed Bun
蒸馒头
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
390 (税込)



Black Pepper Crab 招牌黑椒蟹

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

かに、卵、乳、小麦



Thai Curry Crab 泰國加厘蟹

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
ココナッツたっぷりタイ風カリークラブ

かに、卵、落花生、乳、えび



Salt & Pepper Crab 椒塩爆蟹

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

かに、乳



Creamy Crab 花奶炒蟹

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

かに、乳、小麦



Fried Garlic and Basil crab 避風塘蟹

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

かに、小麦



Coconuts Butter Crab 椰絲黄油蟹

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

かに、小麦、卵



Steamed Crab with Egg White 花彫蛋白蒸蟹

スチームクラブ
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

かに、卵、小麦



Braised Glass Noodle Crab 冬粉炒蟹

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

かに、卵、乳、小麦



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



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



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



Cold Ginger Oyster 氷鎮姜茸蠣

コールドジンジャーオイスター
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

1800 (税込)



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



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



Kids Lunch Plate 児童午餐

キッズランチ
炒飯とエビフライ&ポテト

980 (税込)

オレンジジュース、アイスクリーム付き
卵、乳、小麦、えび、落花生



Fried Garlic Prawn
避風塘炒蝦

フライドガーリックブラウン 1630 (税込)
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



Garlic Steamed Prawn
蒜茸蒸蝦球

スチームブラウン 1500 (税込)
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

Boiled Shrimp 白灼生中蝦

ボイルシュリンプ 1980 (税込)
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



Serial Butter Prawn 麦片牛油蝦

シリアルバターブラウン 1630 (税込)
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

SSR Selection SSR精選紹介



Beef Rendan 仁当牛肉

ビーフレンダン 2640 (税込)
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



Spicy Chinese Spinach 馬來風光

チリカンコン 1260 (税込)
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

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)
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



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)
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)



Craypot Basil Chicken 三杯鶏

クレイポットバジルチキン 1560 (税込)
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



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)
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

Stir Fried Oyster with XO Sauce
XO醬炒牡蠣

XOフライドオイスター 1560 (税込)
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



Rice & Noodle 麵・飯



Fried Rice with Seafood 招牌海鮮炒飯

シーフードフライドライス 1500 (税込)
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

Hainan Chicken Rice 海南鶏飯

海南チキンライス 1250 (税込)
柔らかく蒸した若鳥のモモ肉とチキンスープと
パndanリーフで炊き上げた香り高いご飯を三種類のソースで



Stewed Horfun with Shrimp 蝦仁滑蛋荷

シュリンプホーフアン 1610 (税込)
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



Fried Noodle Singapore Style 炒粿条

チャウ クワイ ティー 1260 (税込)
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



Coconuts Soup Noodle 加東叻沙

カトンラクサ 1080 (税込)
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

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 (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バイオカ餅菓子です
乳



Mango Pudding 香芒布甸

マンゴープリン グラニテ添え 900 (税込)

なめらかな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



Bohboh Cha-cha 摩摩渣渣

ボボチャチャ 770 (税込)

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



Chocolate Creme brulee 巧克力蛋燉

ショク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



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マス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



Almond Rongan 杏仁糊和龍眼

アーモンドロンガン 760 (税込)

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



Sea Coconut 海底椰冰

ハニー・シーココナッツ 760 (税込)

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



Almond Jelly Parfait 杏仁芭菲

杏仁ゼリーパルフェ 760 (税込)

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



Home Made Gelato 自製冰淇淋

ホームメイドジェラート 870 (税込)

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
卵、乳、小麦