

Mud Crabs

名物マッドクラブ



炎は辛さの
目安です

サイズと調理法をお選びください

Clas	Weight	Price
S	500g ~ 590g	5980
M	600g ~ 690g	6980
L	700g ~ 790g	7980
KING	800g ~ 890g	9570
YOKOZUNA	900g ~	11980 ~



蟹料理のソースとご一緒にお召し上がりください

Deep Fried Buns 炸曼頭

揚げパン (4個) 600
乳、小麦

Steamed Buns 蒸曼頭

蒸しパン (4個) 600
乳、小麦

Jasmine Rice 白飯

ジャスミンライス 300



Chili Crab 新嘉坡辣椒蟹

チリクラブ 炎

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、小麦、落花生



Curry Crab 泰國加厘蟹

カレークラブ 炎

かに、卵、小麦、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レークラブ



White Pepper Crab 白胡椒蟹

ホワイトペッパークラブ 炎

かに、卵、小麦

ホワイトペッパーとバター、ガーリックのソースが
蟹の旨味と甘みを引き立てます

- マッドクラブは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 表示は税込み価格になります
- 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 (アレルギー) 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



Fried Garlic Crab 避風塘蟹

フライドガーリッククラブ かに、乳、小麦
香ばしく揚げた蟹にフライドガーリックと
オニオンで豪快に炒めた後引く美味し



Creamy Crab 花奶炬蟹

クリーミークラブ かに、乳
じっくり煮詰めたバターとクリーム
の濃厚なソース
カレーリーフでほんのり香りにアクセント



Ginger Crab 姜葱炒蟹

ジンジャークラブ かに、卵
たっぷりの生姜と葱で炒め蟹の旨味を凝縮
紹興酒の香りが食欲をそそります



Black Pepper Crab 黑椒蟹

ブラックペッパークラブ かに、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

Appetizer 小食



Seafood Cold Platter 海鮮冷盤

コールドシーフードプラッター 3200

マダガスカル産ブラックタイガー、
国産オイスター、タスマニア産サーモン、
ムール貝のシーフードプラッター

小麦、えび



Chilled marinated Jelly Fish 海皮

クラゲのスパイシーマリネ 1100

レモンとライム、チリソースの甘酸っぱいソースに漬け込んだ
クラゲのスパイシーマリネ

小麦、えび、卵

Raw Fish Carpaccio Singapore Style 新嘉坡魚生

シンガポールロウフィッシュ 1650

サーモンのお刺身に薬味をふんだんに使った
食感楽しいサラダ感覚のカルパッチョ

小麦、落花生



彩沙律

5 Kinds Leafy Vegetable Salad

リハビリックグリーンサラダ 1100

5種類の野菜のシンプルなサラダ
赤玉ねぎのドレッシングで

小麦



Honey Roasted Pork Ribs 蜜椒叉焼

松阪ボークの骨付きチャーシュー 1650

スペアリブをハマナスのリキュールや蜂蜜でマリネし
高温でグリル ドライフルーツのソースを添えて
乳、小麦、卵、えび



Ginger Chicken with Asian Lettuce 包生菜姜鶏

ジンジャーチキン サンチュ添え 1320

柔らかい蒸鶏と特製のジンジャーソースを
サンチュと一緒に
卵、えび



Chicken Satay 鶏柳沙嗲

チキンサテー 1100

ハーブとスパイスに漬け込んでマリネした
鶏肉をじっくりとグリル
ピーナッツソースとパイナップルソースで
小麦、卵、落花生



Seafood

海 鮮



炎は辛さの
目安です



百香果生汁蝦

Prawn Dressed with Passion Fruit Mayonnaise

パッションフルーツマヨネーズブラウン 1500

セントーサ店の人気メニュー 大ぶりの海老に
酸味と甘みが上品なパッションフルーツソースで
卵、乳、小麦、えび

Sambal with Deep fried Prawn 参芭蝦

サンバルブラウン  1600

辛みと旨味が際立つサンバルで豪快に炒めた
東南アジア定番の海老料理
小麦、えび、落花生



Okinawa Grouper Fillets (100g) 蒸石斑魚 / 炸石斑魚

石垣島直送 ハタ 切り身 約100g 1000

蒸し、揚げの調理法でお好きなテイストでお召し上がりください

Steam (Ginger sauce or Onion sauce)

・ 蒸し（葱生姜ソース） 小麦

・ 蒸し（にんにくソース） 乳、小麦

Deep Fried (Nyonya sauce or Garlic sauce)

・ 揚げ（ニョニャソース）  小麦

・ 揚げ（にんにくソース） 乳、小麦

Garlic Steamed Prawn 蒜茸蒸蝦

ガーリックスチームブラウン 1500

大ぶりの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
卵、乳、小麦、えび



Steam Basket Shrimp 蒸籠生中蝦

スチームバスケットシュリンプ 1600

シンプルな海老のセイロウ蒸し 新鮮な海老の美味しさを
そのままにアツアツをお召し上がりください

小麦、えび



Soup

湯



Clam Chowder 蛤蜊杂烩

クラムチャウダー 950

大粒のハマグリとムール貝がたっぷり入った
シーフードクリームスープ 揚げパンを添えて
かに、卵、小麦

海鮮酸辣湯
Seafood Hot and Sour Soup

シーフードサワースープ 1600

海老や蟹肉 干し貝柱などシーフードが
たくさん入ったサワースープ 黒酢がアクセント
卵、乳、小麦、えび、かに



Shark Fin and Crab Meat Soup 蟹黄魚翅羹

フカヒレと蟹肉のスープ 1980

ヨシキリザメの厳選した背びれとわたりがにの蟹肉、
蟹みその濃厚とろみスープ
卵、乳、小麦、かに



Crispy Roast Chicken 蒜香脆皮鶏

クリスピーローストチキン 2100

広東風鶏肉のクリスピーロースト
皮はパリッと肉はジューシーにフライドガーリックをかけて
乳、小麦



Stir-fried Lamb Chops Black Pepper 黑椒羊排

ラムチョップのブラックペッパー炒め 1600

香ばしく焼いたラムチョップ
刺激的な黒コショウソースが後引く美味しさ
卵、乳、小麦



Beef Rendan 馬來牛肉

ビーフレンダン 2600

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
卵、乳、小麦



Spicy Chinese Spinach 参芭通菜

サンバルカンコン 1250

サンバルソースで食感良く強火で一気に仕上げました
アジアを感じる一品です

卵、乳、小麦、えび

時令蔬菜 (清炒/蒜茸炒/XO醬+100)

Stir Fried Season's Vegetable (Garlic / Salt / XO sauce+ 100)

季節の中国野菜炒め

1500

国産の中国野菜の強火炒め 炒め方をお選びください

- ・塩炒め 卵
- ・ガーリック炒め 卵
- ・XO醬炒め+100 卵、乳、小麦



Deep Fried Crispy OKURA 脆炸羊角豆

オクラフリット 五香粉塩 950

薄い衣をまとわせて高温の油で食感良くクリスピーに
五香スパイスソルト添え

卵、乳、小麦



Pan Fried Beef with Satay Sauce 沙嗲煎牛肉

マレーシアンビーフロイン 3200

厚めにカットし高温で焼き上げたビーフストリップロインの
ステーキ カレー風味のサテースース

卵、乳、小麦、えび

Rice & Noodle

麵・飯



Singapore Fried Rice Noodle 星州炒米粉

シーフードフライドビーフン 1450

カレー風味の特製ソースで強火で炒めた香ばしいビーフン
ピーナッツやフライドオニオンをアクセントに

卵、小麦、えび、落花生

Fried Rice with Seafood 招牌海鮮炒飯

シーフードフライドライス 1380

香り高いジャスミンライスに海老と貝柱、蟹肉を加えて
炒め仕上げに揚げた干し貝柱をトッピング

卵、小麦、えび、かに



Laksa Noodle 叻沙麵

ラクサヌードル 1380

もちもちの米粉麺をココナッツベースのスープで
いただく定番メニュー

卵、乳、小麦、えび



海南鶏飯

Hainanese Chicken Rice

海南チキンライス 1540

チキンスープで炊いたジャスミン米と
柔らかく蒸した鶏を3種のソースで
卵、乳、小麦



海鮮白米粉

Seafood Vermicelli Noodle with Soy Milk Soup

ホワイトビーフン Tung Lok Style

TUNG LOKで大人気メニュー
豆乳を使いあっさりながら魚介の美味しさを感じる一品

1870

卵、小麦、えび

キッズプレートもご用意できます 詳しくはスタッフまでお尋ねください

Kid's meal are also available. Please ask the staff for details.