



“Chili Crab”

チリクラスランチコース Lunch Course

名物「チリクラス」をご堪能いただけるお得なコースです

お一人様 **3600** (税込)

2名様より承ります Minimum order 2 persons
乳、卵、小麦、カニ、落花生

- ・フレッシュサーモンのサラダ〜レモンジュレをのせて〜
Fresh Salmon Salad with Lemon Jelly 鮮三文魚沙律
- ・茄子と春雨のんにく蒸し〜フィッシュソースかけ〜
Steamed Eggplant and Vermicelli with Garlic and Fish Sauce
蒜味茄子蒸粉絲
- ・鶏と夏野菜のピリ辛甘酢炒め
Stir - Fried Sweet and Sour Sauce
with Chicken and Summer's Vegetable 糖醋鶏
- ・名物 **チリクラス** & 揚げパン
Chili Crab & Deep Fried Buns 新嘉坡辣椒蟹
- ・叉焼とネギの和え麺
Soupless Noodle with Braised Pork and Green Onion 葱油叉焼拌麵
- ・マンゴーサゴ ミニマンゴーアイス入り
Mango Sago 楊枝甘露

Casual Lunch Course カジュアルランチコース

人気メニューが揃った気軽なランチコースです

お一人様 **2200** (税込)
2名様より承ります Minimum order 2 persons
乳、卵、小麦、エビ



- ・フルーツマトとアボカドのサラダ
〜オニオンドレッシングテイスト〜
Fruit Tomato and Avocado Salad with Onion Dressing
水果蕃茄和牛油果沙律
- ・海老のサクサクフリッター
Shrimp Fritters 酥炸大蝦
- ・スペアリスのクミン香るスパイシー炒め
Spicy Stir-Fried Spareribs 孜然排骨
- ・季節野菜と腸詰めの強火炒め
Season's Vegetable with Sausage 蔬菜炒腊腸
- ・叉焼とネギの和え麺 葱油叉焼拌麵
Soupless Noodle with Braised Pork and Green Onion
- ・マンゴーサゴ ミニマンゴーアイス入り
Mango Sago 楊枝甘露

Singapore Lunch

Recommended & Rice



◆Kaotong Laksa 加東叻沙
ラクサヌードルセット 🌶️🌶️

ココナッツミルクのスパイシーヌードル
サラダ・小鉢付き

1300 (税込)

単品 **1100 (税込)**

乳、卵、エビ



◆Bak kut Teh 肉骨茶

バクテーセット

肉を香草と一緒にじっくり煮込んだ薬膳スープ
シンガポールを代表する屋台料理
サラダ・小鉢付き

1500 (税込)

単品 **1100 (税込)**

小麦、卵



◆Coconuts Shrimp Curry 加厘炒明蝦
ココナッツシュリンプカレーセット 🌶️

ココナッツミルクと卵で炒めた
タイ風海老カレー

サラダ・スープ・小鉢付き

*ネイルに色が付く場合がありますのでご注意ください

1500 (税込)

単品 **1300 (税込)**

乳、卵、小麦、エビ、落花生



◆"Nasi goreng" Fried Rice Malay Style 馬來炒飯

ナシゴレンセット

チキンサテーと玉子をのせた
スパイシーチャーハン
サラダ・スープ・小鉢付き

1300 (税込)

単品 **1100 (税込)**

小麦、卵、エビ、落花生



◆Kid's Plate 兒童午餐

キッズプレート

エビフライとチャーハンのセットに
デザートは自家製アイス
ジュース・アイス付き

750 (税込)

乳、卵、小麦、エビ、カニ



◆"Chili Crab" & Fried Rice 辣椒蟹炒飯

チリクラブ&チャーハンセット

名物『チリクラブ』をチャーハンと一緒に。 乳、卵、小麦、エビ、カニ、落花生
ソースを掛けてお楽しみ下さい
サラダ・スープ・小鉢付き

2700 (税込)



◆Hainanese Chicken Rice 海南鶏飯

海南チキンライス

サラダ・スープ・小鉢付き

1500 (税込)

乳、卵、小麦、エビ、カニ、落花生

しっとり柔らかく蒸しあげた鶏肉とチキンスープで炊いたジャスミンライスを
三種のソースで楽しむシンガポールの名物料理



Bak kut Teh
バクテー

◆Hainan Chicken Rice & Bak kut Teh 海南鶏飯肉骨茶

海南チキンライス & バクテーセット

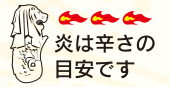
1800 (税込)

乳、卵、小麦、エビ、かに、落花生

香草と一緒に肉を煮込んだバクテーを加えた、
シンガポールを代表する屋台料理を存分に楽しめるお得なセット
サラダ・小鉢付き

Singapore Lunch

Recommended Combination



Kaotong Laksa
ラクサヌードル

◆Hainanese Chicken Rice & Kaotong Laksa 海南鶏飯和加東叻沙

海南チキンライス & ラクサヌードルセット 🌶️

ココナッツミルクのスパイシーヌードルの人気メニューを加えたお得なセット
サラダ・小鉢付き

1700 (税込)

乳、卵、小麦、エビ、落花生



Coconuts Shrimp Curry
ココナッツシュリンプカレー

◆Hainanese Chicken Rice & Coconuts Shrimp Curry 海南鶏飯和加厘炒明蝦

海南チキンライス & ココナッツシュリンプカレーセット 🌶️

ココナッツミルクと卵で炒めたタイ風海老カレーを加えたお得なセット
サラダ・スープ・小鉢付き

*ネイルに色が付く場合がありますのでご注意ください

1800 (税込)

乳、卵、小麦、エビ、落花生

Singapore Lunch Dessert



◆ Bohboh Cha-cha 摩摩渣渣
ボボチャチャ
タピオカミルクデザート

250 (税込)
乳



◆ Mango Sago 楊枝甘露
マンゴーサゴ
マンゴーとタピオカをたっぷりと使用しました

250 (税込)
乳



◆ Homemade Ice 自製冰淇淋
ホームメイドアイス
自家製のアイスです

250 (税込)
乳、卵、小麦



◆ Kuih Lapis Kukus 九云糕
クエ・ラピス・ククス
マレー語では【層】を意味する
綺麗なココナッツタピオカ餅です

250 (税込)

Drink Menu ドリンクメニュー (価格は税込です)

アサヒスーパードライ

680円

アサヒドライゼロ(ノンアルコール)

小瓶 520円

シンガポールスリング

800円

スパークリングワイン

Glass/600円～

赤ワイン

Glass/500円～

白ワイン

Glass/500円～

マンゴーミックスジュース

490円

グアバミックスジュース

490円

パイナップルジュース

490円

ジャスミンティー(HOT・ICE)

480円