



海南鷄飯食堂

SINGAPORE CHICKEN RICE



海南鶏飯

中国海南島出身の人々がシンガポールに伝えた、
海南鶏飯（ハイナンジーファン）。

低温でじっくりとジューシーに柔らかく茹であげた鶏むね肉に、
タイの「ジャスミンライス（香り米）」を鶏スープに香味野菜と鶏油を加えて炊いた味付きのライス。
“甘醤油・生姜・チリ”のオリジナルの３色ソースをかけて食べる、
香り豊かな「アジアの鶏めし」です。

SINGAPORE CHICKEN RICE SET

BOILED CHICKEN, CHICKEN SOUP, FLAVORED JASMINE RICE
& 3 KINDS OF SAUCE (SWEET SOY SAUCE, GINGER SAUCE & CHILI SAUCE)

海南鶏飯 ゆで鶏・鶏スープで炊いた味付きライス・鶏スープ・３色ソース

CHOOSE YOUR BOILED CHICKEN SIZE
ゆで鶏のサイズをお選びください。

L: 1,340 (incl.tax 1,474)

M: 1,080 (incl.tax 1,188)

half: 880 (incl.tax 968)

BOILED CHICKEN & 3 KINDS OF SAUCE (SWEET SOY SAUCE, GINGER SAUCE & CHILI SAUCE)

ゆで鶏と３色ソース

L: 1,480 (incl.tax 1,628)

M: 1,040 (incl.tax 1,144)

half: 620 (incl.tax 682)

FLAVORED JASMINE RICE

鶏スープで炊いた味付きライス

L: 360 (incl.tax 396)

M: 260 (incl.tax 286)

CHICKEN SOUP

鶏スープ

173 (incl.tax 190)

EXTRA CORIANDER

パクチー大盛

+55 (incl.tax 60)

PICKLED GREEN CHILIES

酢漬のグリーンチリ

+100 (incl.tax 110)



STIR-FRIED CHINESE BROCCOLI WITH GARLIC & FISH SAUCE

蔬菜

VEGETABLE,
AND MORE

STIR-FRIED CHINESE BROCCOLI WITH GARLIC & FISH SAUCE

中国ブロッコリー “炒めカイラン” ガーリックナンプラーソース
コリコリした食感はやみつきに！

M: 1,050 (incl.tax 1,155)

L: 1,550 (incl.tax 1,705)

STEAMED CHINESE BROCCOLI WITH OYSTER SAUCE

中国ブロッコリー “蒸しカイラン” オイスターソース
アクセントに五香粉を使用。味わい深いです！

M: 1,050 (incl.tax 1,155)

L: 1,550 (incl.tax 1,705)

STIR-FRIED CHINESE VEGETABLE WITH SOY BEAN PASTE SAUCE

本日の中国野菜のタオチオ炒め

アジア味噌 “タオチオ” とナンプラーのシャキシャキ炒め。

M: 1,050 (incl.tax 1,155)

L: 1,550 (incl.tax 1,705)

STIR-FRIED THICK DEEP-FRIED BEAN CURD & CHINESE FERMENTED BLACK BEANS WITH CURRY LEAF

厚揚げと豆豉のカレーリーフ炒め

カレーリーフと豆豉の不思議なコンビネーションはシンガポールならでは。

M: 880 (incl.tax 968)

L: 1,290 (incl.tax 1,419)

STIR-FRIED THICK DEEP-FRIED BEAN CURD WITH PEANUTS SAUCE

タフ ゴレン [厚揚げのピーナッツソース炒め]

厚揚げに特製甘辛ピーナッツソースを絡めて。

M: 880 (incl.tax 968)

L: 1,290 (incl.tax 1,419)

OMELETTE THAILAND STYLE [WEEKDAYS ONLY]

タイ風ふわふわオムレツ 平日限定

スパイシー & パクチー！酢漬けのチリ(+税込110yen)と一緒にさらに旨い！

M: 680 (incl.tax 748)

L: 990 (incl.tax 1,089)

CARROT CAKE [WEEKDAYS ONLY]

キャロットケーキ 平日限定

定番なタバスの逸品。刻んだ大根餅と玉子のシンガポールのお好み焼きです。

M: 980 (incl.tax 1,078)

L: 1,440 (incl.tax 1,584)

STIR-FRIED BEAN SPROUTS WITH COCONUT SAUCE

シャキシャキ！もやしのココナッツミルク炒め

ほのかな酸味がクセになる！ナンプラーで風味付け。

M: 680 (incl.tax 748)

L: 980 (incl.tax 1,078)

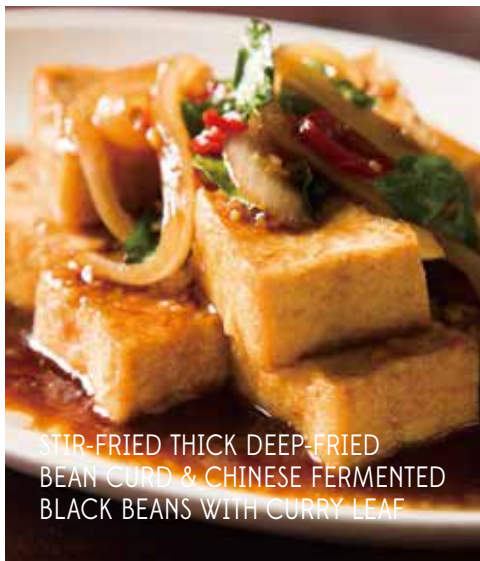
STIR-FRIED EGGPLANT & CEREAL

茄子とシリアル炒め

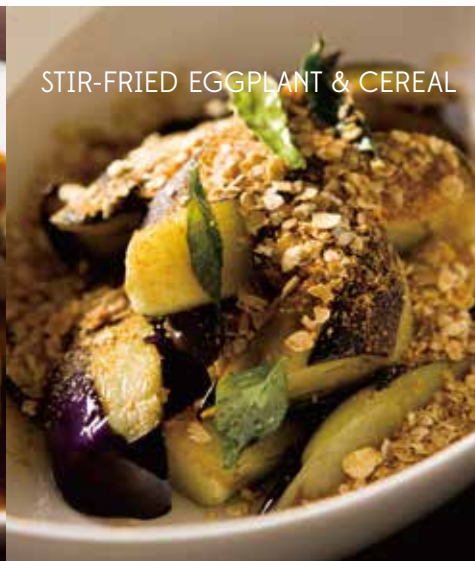
カレー風味のサクサクシリアルと茄子の食感 = 新しい世界！

M: 920 (incl.tax 1,012)

L: 1,390 (incl.tax 1,529)



STIR-FRIED THICK DEEP-FRIED
BEAN CURD & CHINESE FERMENTED
BLACK BEANS WITH CURRY LEAF



STIR-FRIED EGGPLANT & CEREAL



CORIANDER SALAD

沙拉

SALAD

CRUNCHY TOMATO, CUCUMBER & ONION SALAD

トマトとキュウリの酸っぱいノンオイルサラダ

カレーをご注文の方、ぜひ一緒に！パクチーがアクセントに。

M: 620 (incl.tax 682)

L: 920 (incl.tax 1,012)

CORIANDER SALAD WITH FAT-FREE ASIAN DRESSING

パクチーサラダ

パクチー中毒の方へ。自家製ノンオイルドレッシングでさっぱり。

M: 720 (incl.tax 792)

L: 880 (incl.tax 968)



STIR-FRIED SHRIMP WITH BLACK PEPPER SAUCE

海鮮料理

SEAFOOD

BLACK PEPPER SAUCE

胡椒って本当はこんな味。シンガポールの定番を海南鶏飯食堂流に！

STIR-FRIED SHRIMP WITH BLACK PEPPER SAUCE

海老のブラックペッパーソース炒め

M: 1,790 (incl.tax 1,969)

L: 2,680 (incl.tax 2,948)

STIR-FRIED SCALLOPS WITH BLACK PEPPER SAUCE

帆立のブラックペッパーソース炒め

M: 1,980 (incl.tax 2,178)

L: 2,980 (incl.tax 3,278)

STIR-FRIED CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE

蟹のブラックペッパーソース炒め

M: 2,840 (incl.tax 3,124)

L: 4,290 (incl.tax 4,719)

BUTTER CHEESE SAUCE

バターとミルク、チーズのコクのあるクリーミーソースに紹興酒がアクセント。

STIR-FRIED SHRIMP WITH BUTTER CHEESE SAUCE

海老のバターチーズソース

M: 1,690 (incl.tax 1,859)

L: 2,540 (incl.tax 2,794)

CHINESE STEAMED BUN

残ったブラックペッパーソースとバターチーズソースは、中国の蒸しパン“カーポー”と一緒に +180 (incl.tax 198)

SAMBAL SAUCE - ASIAN CHILI SAUCE -

レモングラスがアクセントのシンガポール定番のチリソース。

STIR-FRIED SHRIMP WITH SAMBAL SAUCE

海老のサンバルソース炒め

M: 1,790 (incl.tax 1,969)

L: 2,680 (incl.tax 2,948)

STIR-FRIED SCALLOPS WITH SAMBAL SAUCE

帆立のサンバルソース炒め

M: 1,980 (incl.tax 2,178)

L: 2,980 (incl.tax 3,278)

CHILI SAUCE - SINGAPORE STYLE -

これもシンガポールの定番。とろとろ玉子が辛いソースをまとめます。

STIR-FRIED SHRIMP WITH CHILI SAUCE

海老のチリソース炒め シンガポールスタイル

M: 1,880 (incl.tax 2,068)

L: 2,820 (incl.tax 3,102)

STIR-FRIED CRAB WITH CHILI SAUCE

蟹のチリソース炒め シンガポールスタイル

M: 2,890 (incl.tax 3,179)

L: 4,390 (incl.tax 4,829)

CHINESE STEAMED BUN

残ったサンバルソースとチリソースは、中国の蒸しパン“カーポー”と一緒に +180 (incl.tax 198)

MASALA SAUCE

マスタードシードとトマトの旨みが凝縮した濃厚なソース！

STIR-FRIED SHRIMP WITH MASALA SAUCE

海老のスパイシー炒め 南インドマサラソース

M: 1,790 (incl.tax 1,969)

L: 2,680 (incl.tax 2,948)

BUTTER FLAVOR BREAD INDIAN STYLE

残ったマサラソースは、バター風味のインドパン“ロティパラタ”と一緒に +220 (incl.tax 242)



STIR-FRIED SCALLOPS
WITH SAMBAL SAUCE



STIR-FRIED CRAB
WITH CHILI SAUCE



肉料理 — MEAT

PORK RIB SOUP "BAH KUT TEH"



PAN-FRIED PORK BELLY
WITH COFFEE SAUCE

PORK RIB SOUP "BAH KUT TEH"

肉骨茶 [バクテー]

M: 1,150 (incl.tax 1,265) **L: 1,725** (incl.tax 1,897)

シンガポールでもはや代表的な料理となった
肉骨茶を海南鶏飯食堂スタイルで！

お肉の部位の大きさによって本数が異なります。

FLAVORED JASMINE RICE

豚肉をおかずに鶏スープで炊いた味付きライスを！

M: +260 (incl.tax 286) **L: +360** (incl.tax 396)

PAN-FRIED PORK BELLY WITH COFFEE SAUCE

コーヒーポーク

M: 1,280 (incl.tax 1,408) **L: 1,920** (incl.tax 2,112)

ほろ苦いコーヒー風味の豚バラ肉。
今まで食べたことのないクセになる味！

CHINESE STEAMED BUN

中国の蒸しパン "カーポー" に
挟むのがおすすめ **+180** (incl.tax 198)

CUMIN SCENTED LAMB

ラムのクミン醤油炒め

M: 1,800 (incl.tax 1,980) **L: 2,700** (incl.tax 2,970)

ラムロースをバター醤油で薫り高く
こっくりと炒めました。クミンが隠し味！
(インドのスパイス＋西洋のバター＋中華系の醤油)



CUMIN SCENTED LAMB

面

NOODLE



CLAY-POT SPICY COCONUT SOUP NOODLE “LAKSA”

CLAY-POT SPICY COCONUT SOUP NOODLE “LAKSA”

土鍋ラクサレマック

M: 1,080 (incl.tax 1,188)

当店名物！やみつきスパイススープヌードル！干し海老とスパイスをだしでのばし、ココナッツミルクでとろみをつけ、油揚げとうずらの卵をトッピング。

L: 1,340 (incl.tax 1,474)

NOODLE WITH GROUND PORK BLACK VINEGAR FLAVOR “BAK CHOR MEE”

バクチョーミー

M: 1,140 (incl.tax 1,254)

シンガポールでは定番の黒酢風味の油そば。豚挽肉やワンタン、さつま揚げ、しいたけが入っています。自家製のチリペーストでさっぱりと！

L: 1,480 (incl.tax 1,628)

STIR-FRIED RICE NOODLE WITH SAUSAGE & VEGETABLES “CHAR KWAY TEOW”

チャークエイティオウ

M: 1,140 (incl.tax 1,254)

きし麺より太い米麺のシンガポールの名物焼きそば。腸詰ともやし、にら、卵に隠し味に中国の干し大根！酢漬けのチリ(+税込110yen)と相性バッチリ！

L: 1,490 (incl.tax 1,639)

CLAY-POT CRAB SOUP BEEHOON

土鍋クラブビーフン

M: 1,680 (incl.tax 1,848)

蟹とほのかに甘いミルクシーなスープのおいしいハーモニー。
チリクラブやペッパークラブと並んで人気のあるシンガポール料理。

L: 2,280 (incl.tax 2,508)

伽 哩

CURRY

COCONUT CHICKEN CURRY “KARI AYAM”

カリーアヤム 980 (incl.tax 1,078)

アヤム＝チキン。つまりはチキンカレー。カフィアライム（コブミカンの葉）の爽やかでフルーティーな風味をアクセントに当店らしくスパイシーに仕上げた逸品！

カレーと一緒に

BUTTER FLAVOR BREAD INDIAN STYLE

バター風味のインドパン“ロティパラタ” +220 (incl.tax 242)

FLAVORED JASMINE RICE

鶏スープで炊いた味付きライス M: +260 (incl.tax 286)

L: +360 (incl.tax 396)

MANGO PUDDING

王道！冷たいマンゴープリン

380 (incl.tax 418)

こんな濃厚なマンゴープリンが？プルプルです。
ピニャコラーダソースとともに…。

PU-ERH TEA JELLY & TAPIOCA

プーアール茶のジュレとタピオカ 380 (incl.tax 418)

さっぱりとしたプーアール茶のジュレ！
ほど良い苦みと黒蜜 & エバミルクのソースはベストマッチ！！

甜 品

DESSERT

ノンアルコール

NON-ALCOHOLIC

SOFT DRINK

LIME

ライム 580 (incl.tax 638)

OKINAWAN LEMON

シークワサー 540 (incl.tax 594)

MANGO

マンゴー 600 (incl.tax 660)

ORANGE

オレンジ 540 (incl.tax 594)

TOMATO JUICE

トマトジュース 520 (incl.tax 572)

CALPIS

カルピス 400 (incl.tax 440)

COCA-COLA

コカ・コーラ 400 (incl.tax 440)

COCA-COLA ZERO

コカ・コーラ ゼロ 400 (incl.tax 440)

WILKINSON DRY GINGER ALE

ウィルキンソンドライジンジャーエール 400 (incl.tax 440)

CANADA DRY GINGER ALE

カナダドライ ジンジャーエール 400 (incl.tax 440)

SODA

炭酸水 480 (incl.tax 528)

ICED TEA

ICED BLACK TEA

アイスジャワティー 340 (incl.tax 374)

ICED CORN TEA

アイスコーン茶 340 (incl.tax 374)

ICED OOLONG TEA

アイスウーロン茶 340 (incl.tax 374)

ICED JASMINE TEA

アイスジャスミン茶 340 (incl.tax 374)

ICED GREEN TEA

アイス緑茶 340 (incl.tax 374)

HOT TEA

JASMINE TEA

ジャスミン茶 [HOT] 340 (incl.tax 374)

PU-ERH TEA

プーアール茶 [HOT] 340 (incl.tax 374)

YUZU TEA

柚子茶 [HOT] 400 (incl.tax 440)

果実酒

FRUIT
WINE



ORGANIC RED SANGRIA BODEGAS ELOSEGI [SPAIN]

オーガニック レッド サングリア
ボデガス エロセギ [スペイン]

ぶどう、漬け込んでいるフルーツも全て EU オーガニック認証を得たサングリア。赤ワインの鍛冶摘みにオレンジとレモンのフルーティーさにシナモンが香る爽やかな味わい。

glass 680 (incl.tax 748)
carafe 2,400 (incl.tax 2,640)
bottle 3,480 (incl.tax 3,828)

RYOKUCHA UMESHU [PLUM WINE]

緑茶梅酒

680 (incl.tax 748)

紀州和歌山産の南高梅を 100%原料にした梅酒に国産の緑茶を使用した梅酒。

SINRUCHU [APRICOT WINE]

杏露酒 [あんずのお酒]

680 (incl.tax 748)

フルーティで華やかな香りと甘くみずみずしい味わい。

KUEI HUA CHEN CHIEW [GUIHUACHEN CHINESE ALCOHOLIC BEVERAGE]

桂花陳酒 [きんもくせいのお酒]

680 (incl.tax 748)

白ワインに 3 年間きんもくせいの花を漬け込んだ中国の果酒。

HAWTHORN WINE

山楂子酒 [さんざしのお酒]

680 (incl.tax 748)

姫りんごに似た中国の果実。苺のような華やかな香りと甘酸っぱい味わい。

ロック | 水割り | お湯割り | ソーダ割り +50 (incl.tax 55)



JAPANESE SPARKLING WINE "AWA" KOSHU & CHARDONNAY

日本のあわ 甲州&シャルドネ [白]

4,900 (incl.tax 5,390)

繊細で“和”のニュアンスのある甲州にリッチな味わいのシャルドネをバランスよくブレンド。きめの細かい泡と心地良い酸が口中に広がります。

JAPAN | Dry | Koshu Chardonnay

泡

SPARKLING
WINE

鸡尾酒

COCKTAIL

汽酒

SOUR,
AND MORE

LIME SOUR

ライムサワー 620 (incl.tax 682)

OKINAWAN LEMON SOUR

シークワサーサワー 620 (incl.tax 682)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ 620 (incl.tax 682)

SHOCHU & JASMINE TEA

ジャスミンハイ 620 (incl.tax 682)

SHOCHU & GREEN TEA

緑茶ハイ 620 (incl.tax 682)

SINGAPORE SLING

シンガポールスリング 840 (incl.tax 924)

TROPICAL

トロピカル 690 (incl.tax 759)

CASSIS & SODA

カシスソーダ 680 (incl.tax 748)

SPRITZER

スプリッツァー 690 (incl.tax 759)

SANGRIA MANGO

サングリアマンゴー 690 (incl.tax 759)

GINGER ALE & BEER

ジンジャービール 780 (incl.tax 858)

DRY GINGER ALE & BEER

ドライジンジャービール 790 (incl.tax 869)

LIME & BEER

ライムビール 790 (incl.tax 869)

TOMATO & BEER

トマトビール 790 (incl.tax 869)

OKINAWAN LEMON & BEER

シークワサービール 790 (incl.tax 869)

色々

OTHERS

MABOROSHINOTSUYU [SWEET POTATO SHOCHU]

芋焼酎 幻の露 [鹿児島]

680 (incl.tax 748)

鹿児島県の黄金千貫と開聞山麓の天然湧水で仕込み、
焼き芋のような甘く優しくまるやかな風味に仕上げました。

YATSUSHIROSHIIRANUIGURA DOGYAN [BARLEY SHOCHU]

麦焼酎 八代不知火蔵 どぎゃん [熊本]

680 (incl.tax 748)

伝良質な球磨川伏流水のみを使用した、個性豊かな麦の香りと力強い味わい。

GUYUELONGSHAN [SHAOXING RICE WINE]

紹興酒 古越龍山

glass 640 (incl.tax 704)

3年以上貯蔵の味、香りのバランスの取れた紹興酒。
ホットも OK !

bottle 3,280 (incl.tax 3,608)

ロック

水割り

お湯割り

ソーダ割り +50 (incl.tax 55)



先 一

BEER,
STARTER

KIRIN LAGER BEER [DRAFT BEER]

キリンラガービール S size 480 (incl.tax 528)

M size 680 (incl.tax 748)

TSINGTAO BEER PREMIUM

青島プレミアム 296ml bottle 900 (incl.tax 990)

通常より発酵に時間を掛けて限定醸造された
中国初のプレミアムビール。

TIGER BEER

タイガービール 330ml bottle 900 (incl.tax 990)

1931年から続く、ヨーロッパの伝統製法で製造されるその味は、
世界各国で最高の栄誉を与えられています。

KIRIN GREEN'S FREE [NON-ALCOHOLIC BEER]

キリングリーンズフリー

[ノンアルコール] 334ml bottle 540 (incl.tax 594)

WHITE HORSE HIGHBALL

ホワイトホースハイボール 600 (incl.tax 660)

RIKU HIGHBALL

陸ハイボール 720 (incl.tax 792)

CHITA HIGHBALL

知多ハイボール 890 (incl.tax 979)

TODAY'S SPECIAL WINE [WHITE・RED]

本日のワイン glass 600 (incl.tax 660)

[白・赤] carafe 1,760 (incl.tax 1,936)

bottle 3,000 (incl.tax 3,300)

SPARKLING WINE [YELLOWGLEN YELLOW NV]

スパークリングワイン glass 780 (incl.tax 858)

[イエローグレン イエロー NV・オーストラリア]
メロン、パイナップル、シトラスなどの果実風味が豊かで、
ほのかにトースト、バター、ナッツなどのニュアンス。
雑味のないクリーンな味わいと爽やかな酸味が魅力。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members. (For customers with food allergies) ①Please feel free to ask a member of staff for allergens. ②Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. ③Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。(食物アレルギーがご心配のお客様へ) ①アレルギーに関しては係りの者にお尋ねください。②当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。③アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。