

海南雞飯食堂 2

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。

S: 880 (incl. tax 968)

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

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

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

180 (incl. tax 198)

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 VEGETABLE WITH SOY BEAN PASTE 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 CHINESE VEGETABLE WITH SHRIMP & CHILI PASTE SAUCE

本日の中国野菜ブラチャンソース炒め
“ブラチャンソース” = 発酵した海老のペースト。強烈な香りがクセになる！

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の。

M: 880 (incl.tax 968)

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

OMELETTE THAILAND STYLE

タイ風ふわふわオムレツ

スパイシー & パクチー！酢漬けのチリ(+88yen) と一緒にさらに旨い！

M: 680 (incl.tax 748)

L: 990 (incl.tax 1,089)

CARROT CAKE

キャロットケーキ

定番なタパス的な逸品。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)

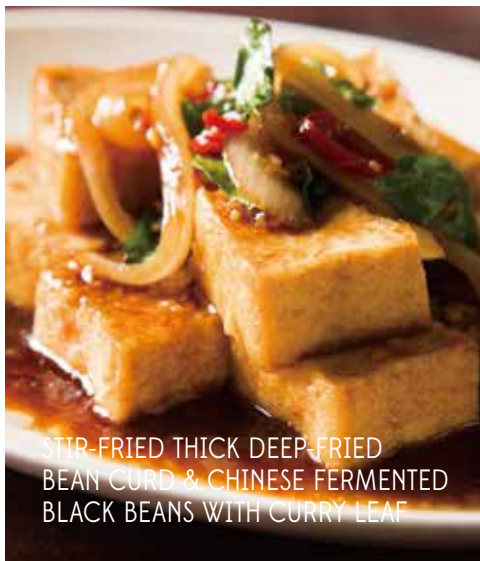
STIR-FRIED EGGPLANT & CEREAL

茄子とシリアルの炒め

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)

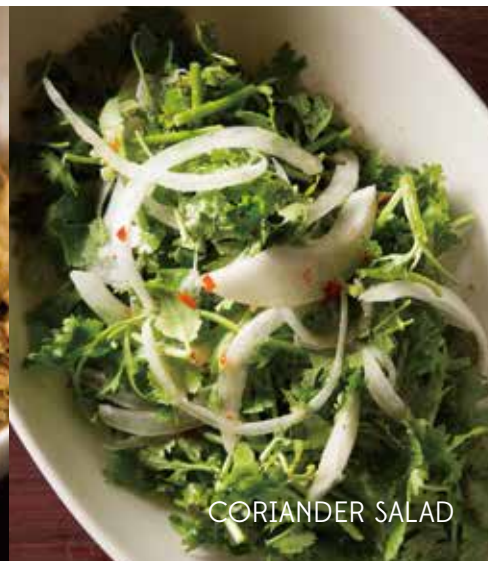
L: 1,390 (incl.tax 1,529)



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“カーボー”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)





PORK RIB SOUP "BAH KUT TEH"

肉料理

MEAT



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

豚肉をおかずにご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

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。

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

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

NOODLE WITH GROUND PORK BLACK VINEGAR FLAVOR "BAK CHOR MEE"

バクチョーミー

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！

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

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

STIR-FRIED RICE & EGG NOODLE WITH SEAFOOD & VEGETABLES "FRIED HOKKIEN MEE"

ホッケンミー

ラードで炒めた玉子麺とビーフンの組み合わせ！
具材は海老と野菜、玉子、お好みでサンバルソースを付けてどうぞ！

M: 1,380 (incl.tax 1,518)

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

伽 哩

CURRY

COCONUT VEGETABLE CURRY

ベジタブルココナッツカレー

880 (incl.tax 968)

COCONUT CHICKEN CURRY

チキンココナッツカレー

980 (incl.tax 1,078)

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