



A.LUNCH
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色ソースのセットプレート
 ◎ゆで鶏普通盛り **955** (incl.tax 1,050) ◎ゆで鶏大盛り **1,228** (incl.tax 1,350)

Free refills for the sauce for Singapore chicken rice.
 チキンライスのソースはお替わり自由です。

B.LUNCH
COCONUT CHICKEN CURRY
ココナッツチキンカレー
955 (incl.tax 1,050)

LARGE SERVING OF RICE
 ◎ライス大盛り **+91** (incl.tax 100)

C.LUNCH EBISU SPECIAL!
HALF & HALF SINGAPORE CHICKEN RICE & COCONUT CURRY

ハーフ & ハーフ [1/2 size 海南鶏飯 & 1/2 size ココナッツカレー]
1,182 (incl.tax 1,300)

CRUNCHY TOMATO, CUCUMBER & ONION SALAD WITH FAT-FREE ASIAN DRESSING トマトとキュウリ、オニオンのサラダ〈ノンオイルアジアンドレッシング〉	M size 620 (incl.tax 682)	1/2 size —
CORIANDER SALAD WITH FAT-FREE ASIAN DRESSING パクチーサラダ〈ノンオイルアジアンドレッシング〉	720 (incl.tax 792)	—
STIR-FRIED CHINESE VEGETABLE WITH SOY BEAN PASTE SAUCE 本日の中国野菜タオチオ炒め	M size 1,090 (incl.tax 1,199)	1/2 size 590 (incl.tax 649)
STIR-FRIED SHRIMP WITH BLACK PEPPER SAUCE シンガポール名物 ブラックペッパーソース〈海老〉	M size 1,990 (incl.tax 2,189)	1/2 size 1,140 (incl.tax 1,254)
STIR-FRIED CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE シンガポール名物 ブラックペッパーソース〈蟹爪〉	2,940 (incl.tax 3,234)	1,620 (incl.tax 1,782)
STIR-FRIED SHRIMP WITH CHILI SAUCE とろとろ玉子のシンガポールスタイルチリソース〈海老〉	2,040 (incl.tax 2,244)	1,190 (incl.tax 1,309)
STIR-FRIED CRAB WITH CHILI SAUCE とろとろ玉子のシンガポールスタイルチリソース〈蟹爪〉	2,990 (incl.tax 3,289)	1,880 (incl.tax 2,068)
MANGO PUDDING 王道!冷たいマンゴープリン プルプルです!		228 (incl.tax 250)



CORIANDER SALAD



STIR-FRIED SHRIMP WITH BLACK PEPPER SAUCE



STIR-FRIED CRAB WITH CHILI SAUCE

〈パクチーラバーはぜひ〉

EXTRA CORIANDER
 追加のパクチー **55** (incl.tax 60)

〈チキンライスにトッピングがおすすめ〉

PICKLED GREEN CHILIES
 酢漬のグリーンチリ **100** (incl.tax 110)

〈パンは炒め物の残ったソースに付けて食べるのがおすすめ〉

CHINESE STEAMED BUN
 中国の蒸しパン “カーポー” 1piece **180** (incl.tax 198)

BUTTER FLAVOR BREAD INDIAN STYLE
 バター風味のインドパン “ロティパラタ” 1piece **220** (incl.tax 242)

FLAVORED JASMINE RICE
 鶏スープで炊いた味付きライス **182** (incl.tax 200)

BEER

KIRIN LAGER BEER [DRAFT BEER]

キリンラガービール	S size	540 (incl.tax 594)
	M size	740 (incl.tax 814)

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。数量限定。(スタッフにお尋ねください。)

KIRIN GREENS 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)
--------------------------	--------------	--------------------

HIGHBALL

WHITE HORSE HIGHBALL

ホワイトホースハイボール	690 (incl.tax 759)
--------------	--------------------

GINGER HIGHBALL

生姜ハイボール	700 (incl.tax 770)
---------	--------------------

オリジナル生姜汁が入った生姜の辛みが効いたハイボール。

LEMONGRASS HIGHBALL

アジアンレモングラスハイボール	700 (incl.tax 770)
-----------------	--------------------

東南アジアで料理やドリンクに人気のハーブ。爽やかな味わい。

PASSION HIGHBALL

パッションハイボール	700 (incl.tax 770)
------------	--------------------

フルーティーなパッションの甘みが効いたハイボール。

SOUR

OKINAWAN LEMON SOUR

琉球レモンサワー	690 (incl.tax 759)
----------	--------------------

キリッとした酸味とほのかな苦みのオリジナルレモン汁と泡盛を使ったサワー。

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ	640 (incl.tax 704)
--------	--------------------

SHOCHU & JASMINE TEA

ジャスミンハイ	640 (incl.tax 704)
---------	--------------------

SHOCHU & CORN TEA

コーン茶ハイ	640 (incl.tax 704)
--------	--------------------

WINE

TODAY'S SPECIAL WINE [WHITE・RED]

本日のワイン [白・赤]	glass	640 (incl.tax 704)
	carafe	1,920 (incl.tax 2,112)
	bottle	2,800 (incl.tax 3,080)

SPARKLING WINE [CODORNIU CLASICO SECO]

スパークリングワイン

[コドーニュ クラシコ セコ・スペイン]
淡い麦わら色。柑橘系のフルーティな香りと、瓶内熟成に基づくアーモンドやトーストの香りが豊か。クリーミーな舌触りと心地よい酸味のバランスが素晴らしい、柔らかな辛口のカヴァ。

SANGRIA [ORGANIC RED SANGRIA BODEGAS ELOSEGI]

サングリア

[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	2,140 (incl.tax 2,354)
	bottle	3,380 (incl.tax 3,718)

ロック | ソーダ割り +50 (incl.tax 55)

COCKTAIL

SINGAPORE SLING

シンガポールスリング	880 (incl.tax 968)
------------	--------------------

ジン+チェリーブランデー+シロップ+ライムドリンク+パイナップルドリンク

SANGRIA & MANGO

サングリアマンゴー	690 (incl.tax 759)
-----------	--------------------

サングリア+マンゴードリンク

CHINA TOWN

チャイナタウン	690 (incl.tax 759)
---------	--------------------

紹興酒+ライムドリンク

KUEI HUA CHEN CHIEW & LIME

桂花ライム	690 (incl.tax 759)
-------	--------------------

桂花陳酒+ライムドリンク

KUEI HUA CHEN CHIEW & ORANGE

桂花オレンジ	690 (incl.tax 759)
--------	--------------------

桂花陳酒+オレンジジュース

SOFT DRINK & TEA

LIME

ライム	540 (incl.tax 594)
-----	--------------------

PINEAPPLE

パイナップル	500 (incl.tax 550)
--------	--------------------

MANGO

マンゴー	600 (incl.tax 660)
------	--------------------

ORENGE

オレンジ	450 (incl.tax 495)
------	--------------------

PEPSI COLA

ペプシコーラ	450 (incl.tax 495)
--------	--------------------

GINGER ALE [DRY]

ジンジャーエール [辛口]	450 (incl.tax 495)
---------------	--------------------

CORN TEA

焙煎もろこし茶 [ICED]	400 (incl.tax 440)
----------------	--------------------

OOLONG TEA

ウーロン茶 [ICED]	400 (incl.tax 440)
--------------	--------------------

JASMINE TEA

ジャスミン茶 [ICED・HOT]	400 (incl.tax 440)
-------------------	--------------------

PU-ERH TEA

プーアール茶 [HOT]	400 (incl.tax 440)
--------------	--------------------

TODAY'S FLAVORED TEA

本日のフレーバーティー [HOT]	420 (incl.tax 462)
-------------------	--------------------

種類がございます。スタッフまでお気軽にお聞きください。

PERRIER

ペリエ [スパークリング]	600 (incl.tax 660)
---------------	--------------------

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。