

Have fun! Singapore food!

RECOMMEND MENU

シンガポール料理って奥深いんです！

中華系・マレー系・インド系を中心とした超異文化ミックスなお料理を是非！



VEGETABLES

Across Southeast Asia and into India, there are many styles of vegetable pickles. This version is a vibrant mix of lemongrass, galangal (a ginger-like spice common in Southeast Asia), pineapple, peanuts, and sesame seeds, and assorted vegetables. Its tangy and refreshing aroma is hard to resist!

NYONYA ACHAR

ニョニャアチャール

M: 710 (incl. tax 780)

L: 1,028 (incl. tax 1,130)

東南アジアからインドまで様々なスタイルがある野菜のピクルス。爽やかな香りのレモングラスや東南アジアで使われる生姜のようなスパイス“ガランガル”やパイナップル、ピーナッツ、胡麻で野菜を和えました。やみつきになること間違いなし！



LAMB

This slow-stewed lamb curry is made with a generous blend of spices and finished with coriander and mint purée. The combination delivers a spicy and refreshing flavor that is perfect for summer. It's an absolute must-try dish for lamb and coriander lovers!

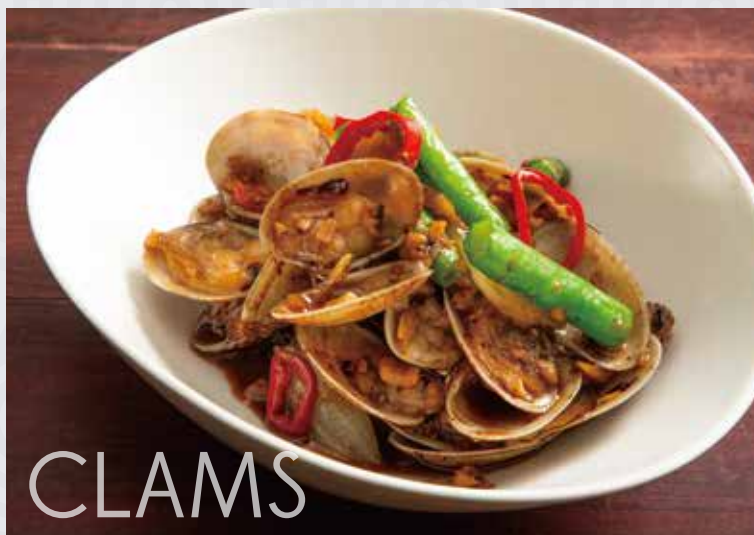
LAMB CORIANDER MASALA

ラム肉のコリアンダーマサラ

M: 1,219 (incl. tax 1,340)

L: 1,800 (incl. tax 1,980)

ふんだんに使ったスパイスとじっくり煮込んだラム肉のカレーに、パクチーとミントのピューレを合わせ、スパイシーな夏らしい爽やかな味に仕上げました。ラム肉好き & パクチー好きの方は MUST EAT 一品です！



CLAMS

Clams and green beans are stir-fried in a special salted black bean sauce. A final touch of sweet soy sauce and sesame oil add a perfect balanced, savory flavor.

STIR-FRIED CLAMS IN SALTED BLACK BEAN SAUCE

あさりの豆鼓ソース炒め

M: 1,400 (incl. tax 1,540)

L: 2,100 (incl. tax 2,310)

これから旬のインゲンとあさりを特製の豆鼓ソースで炒めた逸品です。甘口のソイソースとごま油で風味良く仕上げました。