



海南鷄飯食堂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: 970 (incl.tax 1,067)

M: 1,190 (incl.tax 1,309)

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

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

ゆで鶏と３色ソース

L: 1,530 (incl.tax 1,683)

M: 1,090 (incl.tax 1,199)

half: 670 (incl.tax 737)

FLAVORED JASMINE RICE

鶏スープで炊いた味付きライス

L: 390 (incl.tax 429)

M: 290 (incl.tax 319)

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: 1,190 (incl.tax1,309)

L: 1,790 (incl.tax1,969)

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: 1,190 (incl.tax1,309)

L: 1,790 (incl.tax1,969)

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: 1,140 (incl.tax1,254)

L: 1,740 (incl.tax1,914)

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: 1,140 (incl.tax1,254)

L: 1,740 (incl.tax1,914)

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)

CARROT CAKE (SINGAPORE RADISH RICE CAKE) WHITE

シンガポール大根餅 “キャロットケーキ 白”

もちした大根餅を卵と炒めたシンガポール屋台料理の代表料理です。

M: 810 (incl.tax 890)

L: 1,150 (incl.tax 1,265)

CARROT CAKE (SINGAPORE RADISH RICE CAKE) BLACK

シンガポール大根餅 “キャロットケーキ 黒”

キャロットケーキの白に海老と香ばしい醤油を加えました！

M: 855 (incl.tax 940)

L: 1,200 (incl.tax 1,320)

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)

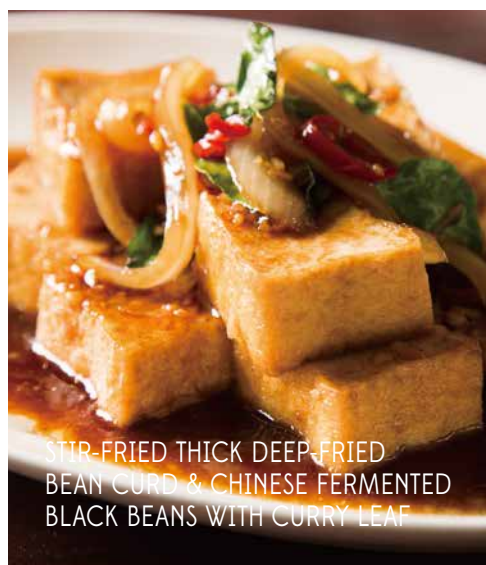
STIR-FRIED EGGPLANT & CEREAL

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)

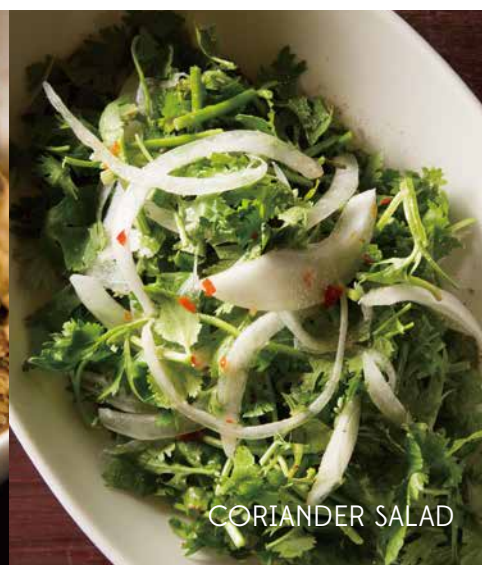
L: 1,390 (incl.tax 1,529)



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: 1,990 (incl.tax2,189)

L: 2,940 (incl.tax3,234)

STIR-FRIED SQUID WITH BLACK PEPPER SAUCE

烏賊のブラックペッパーソース炒め

M: 1,940 (incl.tax2,134)

L: 2,940 (incl.tax3,234)

STIR-FRIED CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE

蟹のブラックペッパーソース炒め

M: 3,440 (incl.tax3,780)

L: 4,890 (incl.tax5,379)

BUTTER CHEESE SAUCE

バターとミルク、チーズのkok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: 1,890 (incl.tax2,079)

L: 2,790 (incl.tax3,069)

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 +230 (incl.tax 253)

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: 1,990 (incl.tax 2,189)

L: 2,940 (incl.tax 3,234)

STIR-FRIED SQUID WITH SAMBAL SAUCE

烏賊のサンバルソース炒め

M: 1,940 (incl.tax 2,134)

L: 2,940 (incl.tax 3,234)

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: 2,040 (incl.tax 2,244)

L: 3,040 (incl.tax 3,344)

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: 3,490 (incl.tax 3,839)

L: 4,990 (incl.tax 5,489)

CHINESE STEAMED BUN

残ったソースは、中国の蒸しパン “カーポー” と一緒に +230 (incl.tax 253)



STIR-FRIED CRAB WITH CHILI SAUCE



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: 1,240 (incl.tax 1,364) L: 1,830 (incl.tax 2,013)

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: +290 (incl.tax 319) L: +390 (incl.tax 429)

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 +230 (incl.tax 253)

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

L: 1,500 (incl.tax 1,650)

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: 1,280 (incl.tax 1,408)

L: 1,580 (incl.tax 1,738)

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” +320 (incl.tax 352)

FLAVORED JASMINE RICE

鶏スープで炊いた味付きライス M: +290 (incl.tax 319)

L: +390 (incl.tax 429)

MANGO PUDDING

王道！冷たいマンゴープリン

450 (incl.tax 495)

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 540 (incl.tax 594)

PINEAPPLE

パイナップル 500 (incl.tax 550)

MANGO

マンゴー 600 (incl.tax 660)

ORANGE

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 450 (incl.tax 495)
[辛口]

PERRIER

ペリエ 330ml bottle 600 (incl.tax 660)
[スパークリング]

TEA

CORN TEA

焙煎もろこし茶 400 (incl.tax 440)
[ICED]

OOLONG TEA

ウーロン茶 400 (incl.tax 440)
[ICED]

JASMINE TEA

ジャスミン茶 400 (incl.tax 440)
[ICED・HOT]

PU-ERH TEA

プーアール茶 400 (incl.tax 440)
[HOT]

TODAY'S FLAVORED TEA

本日のフレーバーティー 420 (incl.tax 468)
[HOT]

種類がございます。スタッフまでお気軽にお尋ねください。

葡萄酒

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)



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。赤ワインの果実味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)

ソーダ割り 50 (incl.tax 55) | ロック | ホット



CODORNIU CLASICO SECO

コドーニュ クラシコ セコ

glass 840 (incl.tax 924)
half bottle 375ml 2,480 (incl.tax 2,728)

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。

SPAIN | Dry | Parellada, Xarel-Lo, Macabéo

泡

SPARKLING
WINE



YELLOWGLEN YELLOW NV

イエローグレン イエロー NV

3,980 (incl.tax 4,378)

クリーミーな泡立ち。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。

AUSTRALIA | Dry | Chardonnay, Pinot Noir



JAPANESE SPARKLING WINE "AWA" MUSCAT BAILEY A

日本のあわ マスカット ベーリー A [ロゼ]

4,380 (incl.tax 4,818)

なめらかなテクスチャーと苺などのベリー系の果実の華やかな香りをもつマスカット ベーリー A。爽やかにはじける泡、心地よい酸味、果実味がバランスよく口中に広がります。

JAPAN | Dry | Muscat Bailey A

鸡尾酒

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

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

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

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

PEACH & BLACK TEA

ピーチジャワ 690 (incl.tax 759)

ピーチリキュール+ジャワティ

YELLOW FRAME

イエローフレーム 780 (incl.tax 858)

スパークリングワイン+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

SHANDY GAFF

シャンディガフ 780 (incl.tax 858)

ビール+ジンジャエール

SHANGHAI HIGHBALL

上海ハイボール 690 (incl.tax 759)

紹興酒+レモンガラスシロップ+炭酸

色々

OTHERS

KUROKIRISHIMA [SWEET POTATO SHOCHU]

芋焼酎 黒霧島 [鹿児島]

とろりとした甘味にほのかな苦みの余韻が残る、キリッとした重厚な味わい。

690 (incl.tax 759)

HAKUSUI [BARLEY SHOCHU]

麦焼酎 白水 [熊本]

やさしい麦の香りとやわらかくまるやかな味わい。

690 (incl.tax 759)

ZANPA [AWAMORI]

泡盛 残波 [沖縄]

飲みやすさと追求した泡盛。
旨みとおいしい水を飲んだ時のようなミネラル感がグッド。

690 (incl.tax 759)

GUYUELONGSHAN [SHAOXING RICE WINE]

紹興酒 古越龍山

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 !

glass 620 (incl.tax 682)
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)
-----	-----	------	-------	------------------

RYOKUCHA UMESHU [PLUM WINE]

緑茶梅酒 [和歌山]

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。

680 (incl.tax 748)

KUEI HUA CHEN CHIEW [GUIHUACHEN CHINESE ALCOHOLIC BEVERAGE]

桂花陳酒 [きんもくせいのお酒]

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。

glass 680 (incl.tax 748)
bottle 2,820 (incl.tax 3,102)

HAWTHORN WINE

山査子酒 [さんざしのお酒]

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。

glass 680 (incl.tax 748)
bottle 2,820 (incl.tax 3,102)

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

果実酒

FRUIT
WINE



先

BEER,
STARTER

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 990 (incl.tax 1,089)

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]

キリングリーンスフリー
[ノンアルコール] 334ml bottle 520 (incl.tax 572)

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。

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)

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。