



# 海南鷄飯食堂5

DINNER MENU

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。

M 130g: 1,046 (incl.tax 1,150)

L 200g: 1,355 (incl.tax 1,490)

MEGA 300g: 1,719 (incl.tax 1,890)

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

ゆで鶏と3色ソース

M 130g: 764 (incl.tax 840) L 200g: 1,037 (incl.tax 1,140) MEGA 300g: 1,510 (incl.tax 1,660)

CHICKEN SOUP

鶏スープ

173 (incl.tax 190)

FLAVORED JASMINE RICE (FOR CHICKEN RICE)

鶏スープで炊いた味付きライス

M: 264 (incl.tax 290) L: 355 (incl.tax 390)

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 1,055 (incl. tax 1,160)  
コリコリした食感はやみつきに！

## 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 1,055 (incl. tax 1,160)  
アクセントに五香粉を使用。味わい深いです！

## STIR-FRIED CHINESE VEGETABLE WITH SOY BEAN PASTE SAUCE

本日の中国野菜のタオチオ炒め 1,055 (incl. tax 1,160)  
アジア味噌“タオチオ”とナンプラーのシャキシャキ炒め。

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。

882 (incl.tax 970)

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!

928 (incl.tax 1,020)

CARROT CAKE WHITE

キャロットケーキ白

モチモチの大根餅を卵と炒めたシンガポールの屋台を代表するメニュー。  
チリソースを絡めながらお召し上がりください。

810 (incl.tax 890)

CARROT CAKE BLACK

キャロットケーキ黒

白のキャロットケーキに海老を加え、  
醤油と海老パウダーで香ばしく仕上げた食べ応え抜群の一品。

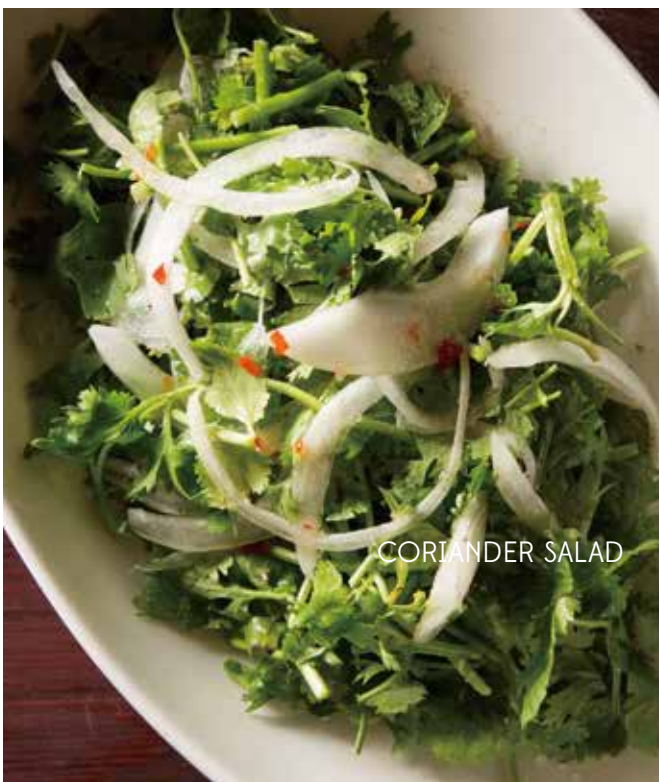
855 (incl.tax 940)



STIR-FRIED EGGPLANT & CEREAL



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



CORIANDER SALAD

# 沙拉

## SALAD

POTHEB MUSTARD & ROW TOFU SKIN SALAD

水菜と生湯葉のサラダ

シャキシャキの水菜と柔らかな生湯葉のコントラスト。  
五香粉・ごま油・ライムを利かせたドレッシングで。

719 (incl.tax 790)

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。

719 (incl.tax 790)



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 1,791(incl.tax 1,970)

STIR-FRIED CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE

蟹のブラックペッパーソース炒め 2,855(incl.tax 3,140)



## 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炒め 1,691(incl.tax 1,860)

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 +173(incl.tax 190)

## 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 1,882 (incl.tax 2,070)

### 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 2,900 (incl.tax 3,190)

### 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 +173 (incl.tax 190)



STIR-FRIED CRAB WITH CHILI SAUCE



PORK RIB SOUP "BAH KUT TEH"

# 肉料理

MEAT



PAN-FRIED PORK RIB WITH COFFEE SAUCE

## PORK RIB SOUP "BAH KUT TEH"

肉骨茶 [バクテー] 1,155 (incl.tax 1,270)

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！

### JASMINE RICE [PLAIN]

豚肉をおかずにジャスミンライスを！  
※水で炊いたタイの香り米。味付きではありません。

M: +219 (incl.tax 240) L: +310 (incl.tax 340)

お肉の部位の大きさによって本数が異なります。

## PAN-FRIED PORK RIB WITH COFFEE SAUCE

コーヒーポーク 1,373 (incl.tax 1,510)

ほろ苦いコーヒー風味の豚のスペアリブ。  
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 +173 (incl.tax 190)

## CUMIN SCENTED LAMB

ラムのクミン醤油炒め

1,810 (incl.tax 1,990)

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

## SPICY COCONUT SOUP NOODLE "LAKSA"

### ラクサレマック

当店名物！やみつきスパイシースープヌードル！  
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。

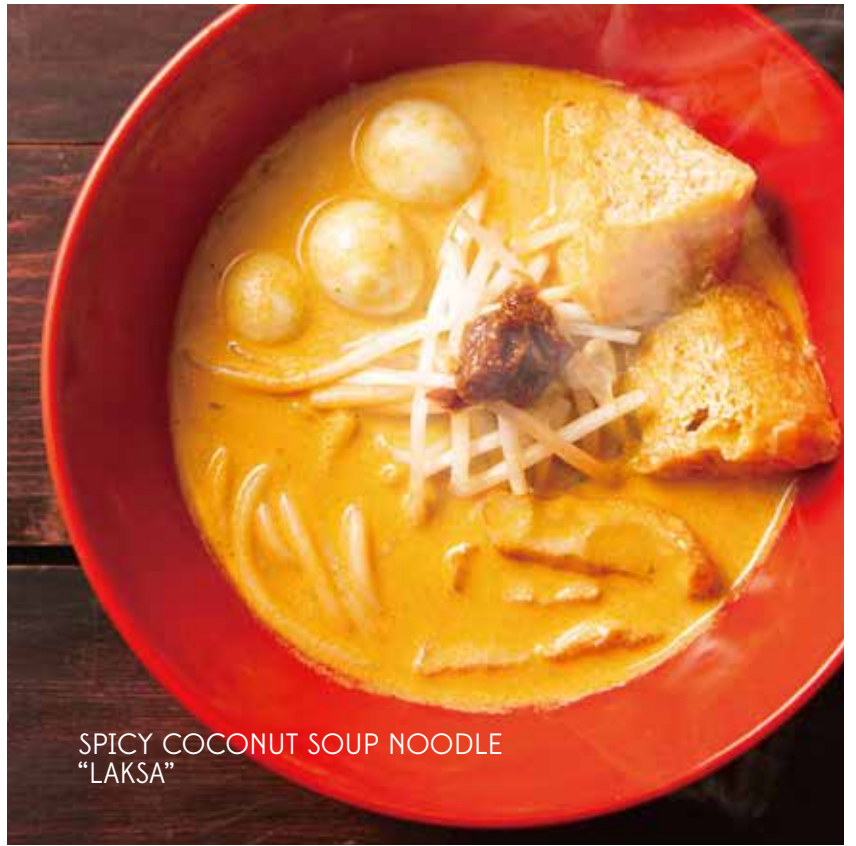
1,082 (incl.tax 1,190)

## 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、卵、  
お好みにサンバルソースを付けてどうぞ！

1,128 (incl.tax 1,240)



SPICY COCONUT SOUP NOODLE  
"LAKSA"

## COCONUT CHICKEN CURRY "KARI AYAM"

### カレーアヤム

991 (incl.tax 1,090)

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！

カレーアヤムと一緒に

**BUTTER FLAVOR BREAD INDIAN STYLE**  
バター風味のインドパン"ロティパラタ" +219 (incl.tax 240)

**JASMINE RICE (PLAIN)**  
ジャスミンライス **M: +219 (incl.tax 240)**  
※水で炊いたタイの香り米。  
味付きではありません。 **L: +310 (incl.tax 340)**



※ライスは付きません

COCONUT CHICKEN CURRY  
"KARI AYAM"

# 咖喱

CURRY

# 甜品

DESSERT

## MANGO PUDDING

### 王道！冷たいマンゴプリン

382 (incl.tax 420)

こんな濃厚なマンゴプリンが？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

382 (incl.tax 420)

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!!

# ノンアルコール

## NON-ALCOHOLIC

### SOFT DRINK

GUAVA  
グアバ 510 (incl.tax 560)

LYCHEE  
ライチ 510 (incl.tax 560)

PASSION FRUIT  
パッションフルーツ 510 (incl.tax 560)

LIME  
ライム 510 (incl.tax 560)

MANGO  
マンゴー 510 (incl.tax 560)

PINEAPPLE  
パイナップル 510 (incl.tax 560)

ORANGE  
オレンジ 510 (incl.tax 560)

### TEA

CORN TEA  
コーン茶 [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)

BLACK TEA  
ジャワティ [ICED] 400 (incl.tax 440)

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

### SODA

PEPSI COLA  
ペプシコーラ bottle 400 (incl.tax 440)

WILKINSON GINGER ALE [DRY]  
ウィルキンソンジンジャーエール [辛口]  
bottle 400 (incl.tax 440)

MITSUYA CIDER  
三ツ矢サイダー bottle 400 (incl.tax 440)

PERRIER SPARKLING WATER  
ペリエ  
[スパークリング] bottle 600 (incl.tax 660)

# 葡萄酒

—  
WINE

## SPARKLING WINE

スパークリングワイン

glass 810 (incl.tax 890)  
bottle 3,819 (incl.tax 4,200)

## HOUSE WINE [WHITE · RED]

ハウスワイン [白・赤]

glass 600 (incl.tax 660)  
bottle 2,546 (incl.tax 2,800)



## 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]

glass 691 (incl.tax 760)  
bottle 3,455 (incl.tax 3,800)

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。

ソーダ割り | ロック | ホット

# 泡

—

## SPARKLING WINE



### JAPANESE SPARKLING WINE "AWA" KOSHU & CHARDONNAY

日本のあわ 甲州&シャルドネ [白]

4,728 (incl.tax 5,200)

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



### JAPANESE SPARKLING WINE "AWA" MUSCAT BAILEY A

日本のあわ マスカット ベーリー A [ロゼ]

4,728 (incl.tax 5,200)

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

# 色々

## OTHERS

### MABOROSHINOTSUYU [SWEET POTATO SHOCHU]

#### 芋焼酎 幻の露 [鹿児島]

682 (incl.tax 750)

鹿児島県の黄金千貫と開聞山麓の天然湧水で仕込み、

### SHIIRANUIGURA DOGYAN [BARLEY SHOCHU]

#### 麦焼酎 八代不知火蔵 どぎゃん [熊本]

682 (incl.tax 750)

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。

### GUYUELONGSHAN [SHAOXING RICE WINE]

#### 紹興酒 古越龍山

glass 637 (incl.tax 700)

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。

bottle 2,728 (incl.tax 3,000)

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！

ロック

水割り

お湯割り

ソーダ割り

# 果実酒

FRUIT  
WINE

### RYOKUCHA UMESHU [PLUM WINE]

#### 緑茶梅酒

673 (incl.tax 740)

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

673 (incl.tax 740)

あんずのフルーティーな味わいと甘酸っぱいやさしい味わい。

### KEIKACHINSHU [GUIHUA CHENGJIU WINE]

#### 桂花陳酒

673 (incl.tax 740)

白ワインに桂花 (キンモクセイ) の花を漬け込んだ香り豊かな酒。

ロック

水割り

お湯割り

ソーダ割り

# 鸡尾酒

COCKTAIL

FRESH LEMON SOUR

生レモンサワー 628 (incl.tax 690)

FRESH LIME SOUR

生ライムサワー 628 (incl.tax 690)

LYCHEE SOUR

ライチサワー 600 (incl.tax 660)

MANGO SOUR

マンゴーサワー 600 (incl.tax 660)

CARROT & APPLE SOUR

キャロットアップルサワー 600 (incl.tax 660)

YUZU SOUR

ゆずサワー 600 (incl.tax 660)

PLUM SOUR

梅サワー 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & CORN TEA

コーン茶ハイ 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & JASMINE TEA

ジャスミンハイ 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & BLACK TEA

ジャワハイ 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & OOLONG TEA

ウーロンハイ 600 (incl.tax 660)

SINGAPORE SLING

シンガポールスリング 819 (incl.tax 900)

SANGRIA & MANGO

サングリアマンゴー 719 (incl.tax 790)

サングリア+マンゴードリンク

CHINATOWN

チャイナタウン 719 (incl.tax 790)

紹興酒+ライムドリンク

KEIKACHINSHU (GUIHUA CHENGJIU WINE) & LIME

桂花ライム 719 (incl.tax 790)

桂花陳酒+ライムドリンク

KEIKACHINSHU (GUIHUA CHENGJIU WINE) & ORENJE

桂花オレンジ 719 (incl.tax 790)

桂花陳酒+オレンジジュース

YELLOW FRAME

イエローフレーム 719 (incl.tax 790)

スパークリングワイン+マンゴードリンク

SHANDY GAFF

シャンディガフ 810 (incl.tax 890)

ビール+ジンジャエール

LIME & BEER

ライムビール 810 (incl.tax 890)

ビール+ライムドリンク

# 威士忌

## HIGHBALL

### LEMONGRASS HIGHBALL

#### アジアンレモングラスハイボール

628 (incl.tax 690)

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。

### WHITE HORSE HIGHBALL

#### ホワイトホースハイボール

600 (incl.tax 660)

### GINGER HIGHBALL

#### 辛口ジンジャーハイボール

628 (incl.tax 690)

### PASSION FRUIT HIGHBALL

#### パッションフルーツハイボール

628 (incl.tax 690)

### PEACH HIGHBALL

#### ピーチハイボール

628 (incl.tax 690)

### YUZU HIGHBALL

#### ゆずハイボール

628 (incl.tax 690)

### MITSUYA CIDER HIGHBALL

#### 三ツ矢ハイボール

628 (incl.tax 690)



# 先

BEER,  
STARTER

## KIRIN LAGER BEER [DRAFT BEER]

麒麟ラガービール [生]

S size 491 (incl. tax 540)

M size 673 (incl. tax 740)

## KIRIN LAGER BEER [BOTTLED BEER]

麒麟ラガービール [中瓶]

bottle 500ml 810 (incl. tax 890)

## KIRIN HEARTLAND BEER

ハートランドビール

bottle 330ml 719 (incl. tax 790)

## TIGER BEER

タイガービール

bottle 330ml 900 (incl. tax 990)

## KIRIN ZERO ICHI [NON-ALCOHOLIC BEER]

麒麟零 ICHI [ノンアルコール]

bottle 334ml 537 (incl. tax 590)

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members. <For customers with food allergies> ①An allergen list of 28 items is available. Please feel free to ask our staff. 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当店ではアレルギー28品目の使用リストをご用意しておりますので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。