



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: 1,173 (incl.tax 1,290)

L 200g: 1,446 (incl.tax 1,590)

MEGA 300g: 1,855 (incl.tax 2,040)

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

ゆで鶏と3色ソース

M 130g: 900 (incl.tax 990) L 200g: 1,173 (incl.tax 1,290) MEGA 300g: 1,646 (incl.tax 1,810)

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: 310 (incl.tax 340) L: 400 (incl.tax 440)

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)



STEAMED CHINESE BROCCOLI WITH OYSTER SAUCE

蔬菜

VEGETABLE,
AND MORE

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

1,173 (incl. tax 1,290)

アクセントに五香粉を使用。味わい深いです！

STIR-FRIED CHINESE VEGETABLE WITH GARLIC & FISH SAUCE

本日の中国野菜炒め ガーリックナンプラーソース

1,173 (incl. tax 1,290)

詳しくはスタッフまで！

STIR-FRIED CHINESE VEGETABLE WITH SOY BEAN PASTE SAUCE

本日の中国野菜のタオチオ炒め

1,100 (incl. tax 1,210)

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。

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。

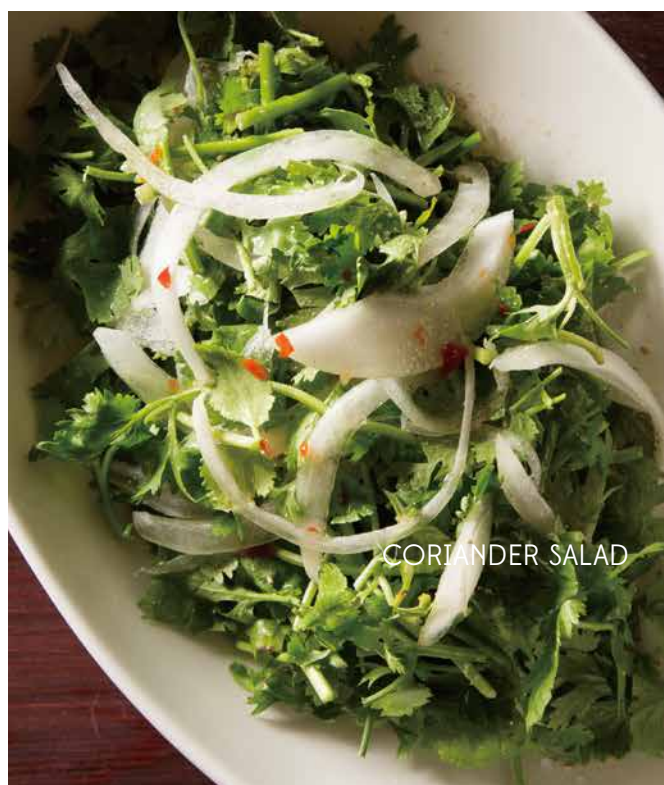
855 (incl.tax 940)



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 SQUID WITH BLACK PEPPER SAUCE

烏賊のブラックペッパーソース炒め 1,946 (incl.tax 2,140)

STIR-FRIED SHRIMP WITH BLACK PEPPER SAUCE

海老のブラックペッパーソース炒め 1,973 (incl.tax 2,170)

STIR-FRIED CRAB WITH BLACK PEPPER SAUCE

蟹のブラックペッパーソース炒め 3,446 (incl.tax 3,790)



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 1,973 (incl.tax 2,170)

CHINESE STEAMED BUN

残ったソースは中国の蒸しパン“カーボー”と一緒に +219 (incl.tax 240)

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 SQUID WITH SAMBAL SAUCE

烏賊のサンバルソース炒め

1,946 (incl.tax 2,140)

STIR-FRIED SHRIMP WITH SAMBAL SAUCE

海老のサンバルソース炒め

1,973 (incl.tax 2,170)

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

1,973 (incl.tax 2,170)

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

3,446 (incl.tax 3,790)

CHINESE STEAMED BUN

残ったソースは中国の蒸しパン“カーボー”と一緒に +219 (incl.tax 240)



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] 1,355 (incl.tax 1,490)

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

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 +219 (incl.tax 240)

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。

1,219 (incl. tax 1,340)

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、
お好みでサンバルソースを付けてどうぞ！

1,264 (incl. tax 1,390)



SPICY COCONUT SOUP NOODLE
"LAKSA"

STIR-FRIED RICE NOODLE WITH SAUSAGE & VEGETABLES "CHAR KWAY TEOW"

チャークエイティオウ

きし麺より太い米麺のシンガポールの名物焼きそば。腸詰ともやし、にら、
卵に隠し味に中国の干し大根！酢漬けのチリ(+税込110yen)と相性バッチリ！

1,264 (incl. tax 1,390)

※ライスは付きません



COCONUT CHICKEN CURRY
"KARI AYAM"

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” +310 (incl. tax 340)

JASMINE RICE (PLAIN)

ジャスミンライス
※水で炊いたタイの香り米。
味付きではありません。

M: +264 (incl. tax 290)

L: +355 (incl. tax 390)

伽哩

CURRY

甜品

DESSERT

MANGO PUDDING

王道！冷たいマンゴープリン

382 (incl. tax 420)

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

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)

YUZU TEA
柚子茶 [HOT] 509 (incl.tax 560)

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)

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)

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

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。
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

葡萄酒

WINE



LA ROSCA CAVA BRUT

ラ ロスカ カヴァ ブリュット

glass 810(incl.tax 890)

bottle 3,819(incl.tax 4,200)

青りんごのようなフレッシュな香り、さわやかな味わいとアフターにほのかに感じる香ばしい香り。

SPAIN

Dry

Macabeo, Xarello, Parellada



JAPANESE SPARKLING WINE "AWA" KOSHU & CHARDONNAY

日本のあわ 甲州 & シャルドネ

bottle 4,728(incl.tax 5,200)

繊細な甲州にリッチな味わいのシャルドネやはつらつとした酸のリースリングをブレンド。

JAPAN

Dry

Koshu, Chardonnay, Riesling



JAPANESE SPARKLING WINE "AWA" MUSCAT BAILEY A

日本のあわ マスカットベリーA (ロゼ)

bottle 4,728(incl.tax 5,200)

なめらかなテクスチャーとベリー系の果実の華やかな香り。フルーティで柔らかな味わい。

JAPAN

Dry

Muscat Bailey A, Merlot

泡

SPARKLING

白

WHITE

WINE OF THE DAY

本日の白ワイン 詳しくはスタッフまでお尋ねください。

glass 600(incl.tax 660)

bottle 2,546(incl.tax 2,800)



KURAMUBON KOSHU

くらむぼん 甲州

bottle 3,900(incl.tax 4,290)

柚子やカボスのような柑橘香。果実味と爽やかな酸味のバランスが取れたすっきりとした辛口。

JAPAN

Dry

Koshu

ロゼ — ROSE



KURAMUBON ROSE

くらむぼん ロゼ

bottle 4,455 (incl.tax 4,900)

ドライアプリコットや花のような香りが特徴的で、果実味溢れる味わいの辛口。

JAPAN

Dry

Muscat Bailey A

赤 — RED

WINE OF THE DAY

本日の赤ワイン 詳しくはスタッフまでお尋ねください。

glass 600 (incl.tax 660)

bottle 2,546 (incl.tax 2,800)



KURAMUBON KURA

くらむぼん 蔵

bottle 3,546 (incl.tax 3,900)

ベリー系の赤い果実香、生き生きとした果実味とまろやかな渋みの飲み心地のよい赤。

JAPAN

Light

Muscat Bailey A



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

他 — OTHER

鸡尾 酒

COCKTAIL

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)

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)

FRESH KIWI SOUR

生キウイサワー 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)

APPLE SOUR

アップルサワー 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & MANGO

マンゴー焼酎割り 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & GUAVA

グアバ焼酎割り 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & PASSION FRUIT

パッションフルーツ焼酎割り 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & LYCHEE

ライチ焼酎割り 600 (incl.tax 660)

SHOCHU & PINEAPPLE

パイナップル焼酎割り 600 (incl.tax 660)

鸡 尾 酒

COCKTAIL

CASSIS & ORANGE

カシスオレンジ

719 (incl.tax 790)

CASSIS & MANGO

カシスマンゴー

719 (incl.tax 790)

CASSIS & PINEAPPLE

カシスパイン

719 (incl.tax 790)

CASSIS & PASSION

カシスパッション

719 (incl.tax 790)

MALIBU & PINEAPPLE

マリブパイン

719 (incl.tax 790)

MALIBU & PASSION

マリブパッション

719 (incl.tax 790)

MALIBU & ORANGE

マリブオレンジ

719 (incl.tax 790)

MALIBU & MANGO

マリブマンゴー

719 (incl.tax 790)

SINGAPORE SLING

シンガポールスリング

819 (incl.tax 900)

JAPANESE CITRUS GIN SODA

八つ星和柑橘ジンソーダ

719 (incl.tax 790)

SANGRIA & MANGO

サングリアマンゴー サングリア+マンゴードリンク

719 (incl.tax 790)

KEIKACHINSHU(GUIHUA CHENGJIU WINE) & LIME

桂花ライム 桂花陳酒+ライムドリンク

719 (incl.tax 790)

KEIKACHINSHU (GUIHUA CHENGJIU WINE) & ORANGE

桂花オレンジ 桂花陳酒+オレンジジュース

719 (incl.tax 790)

SHANDY GAFF

ジンジャービール ビール+ジンジャエール

810 (incl.tax 890)

LIME & BEER

ライムビール ビール+ライムドリンク

810 (incl.tax 890)

威士忌

HIGHBALL

LEMONGRASS HIGHBALL

アジアンレモングラスハイボール

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。

628 (incl.tax 690)

WHITE HORSE HIGHBALL

ホワイトホースハイボール

600 (incl.tax 660)

FRESH LEMON HIGHBALL

生レモンハイボール

628 (incl.tax 690)

FRESH LIME HIGHBALL

生ライムハイボール

628 (incl.tax 690)

FRESH KIWI HIGHBALL

生キウイハイボール

628 (incl.tax 690)

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

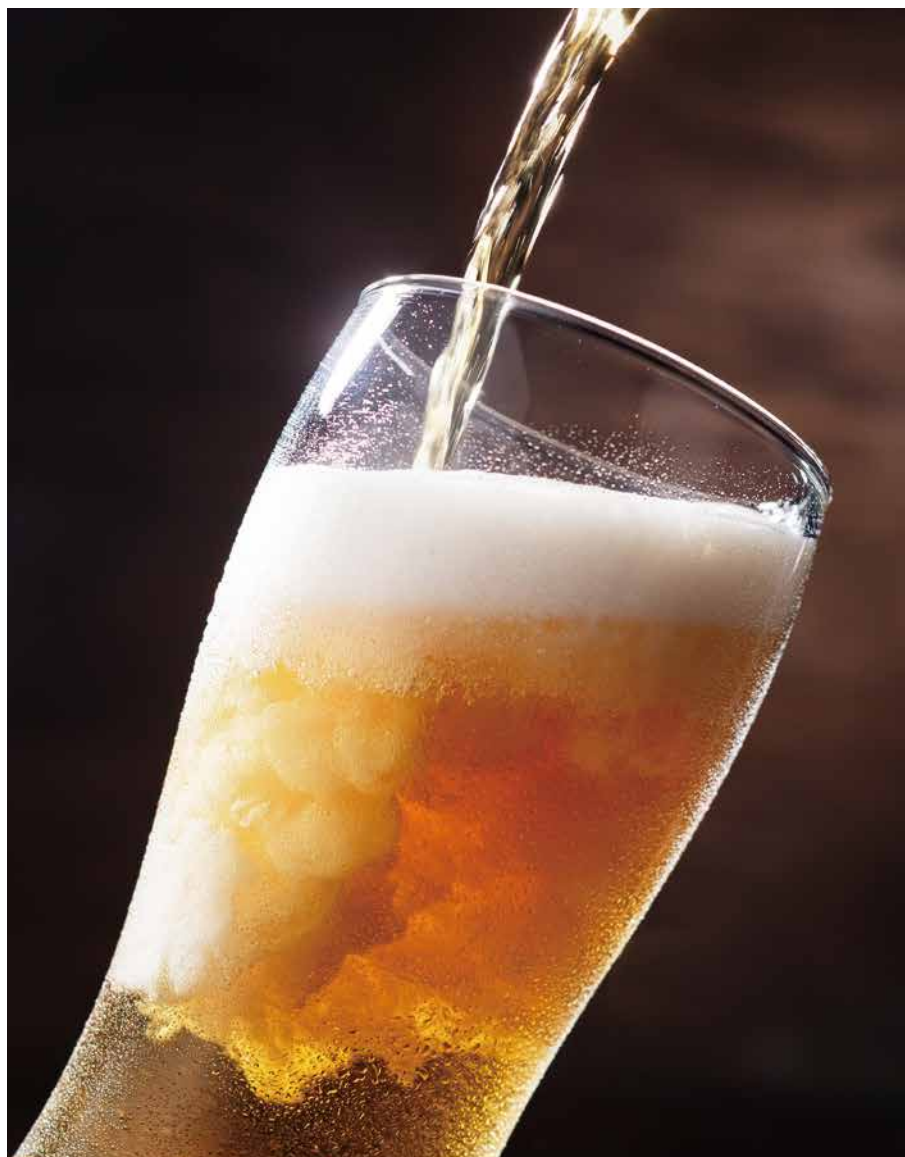
ゆずハイボール

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]

キリンラガービール [生]

S size 537 (incl.tax 590)

M size 719 (incl.tax 790)

KIRIN LAGER BEER [BOTTLED BEER]

キリンラガービール [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 991 (incl.tax 1,090)

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]

bottle 334ml 537 (incl.tax 590)

I CHICKEN RICE

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。