Singapore Seafood Republic

Premium Winter Course

プレミアム ウインターコース

二種のソースで彩られた牡蠣のアペタイザーを
スターターに大粒なあわびのクリスピーフライ、ポットパイ
仕立てにしたロティ・パラタやタラバガニのチリクラブなど
冬の美味を揃えたスペシャルコース

5.

1.

3.

2019/12/1~2020/1/31

要予約 おひとり ¥8,800 (税込)

2.

1. **兵庫県産真カキの冷製 ジンジャーソースとブリックナンプラーソースで**
Cold Oyster Two Ways 驚喜氷鎮牡蠣
ふっくらと蒸しあげ旨味を引きだした牡蠣の冷製

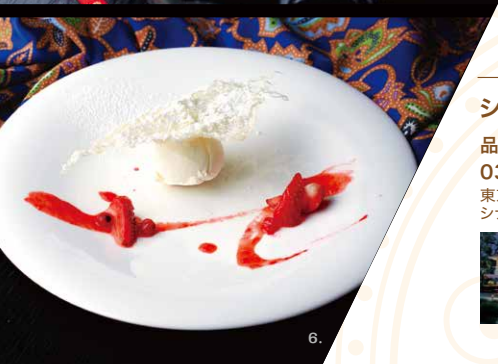
2. **あわびのクリスピーフライ 五香(ウーシャン)スパイスソルト**
Deep-Fried Abalone with Five-Spice Salt 脆香椒塩鮑魚
大粒なあわびのクリスピーフリット アジアのスパイスを加えた粗塩で

3. **ロティ・パラタ ポットパイ仕立て**
Roti-Palatha 酥皮馬來牛腩
スパイスで柔らかく煮込んだ牛肉を、ロティを被せたポットパイ仕立てに

4.

4. **寒鱈と野菜のカルタファタ包み蒸し** 紙包蒸鮮鱈
Paper Wrapped Codfish with Crispy Preserved Radish
シンガポール料理のルーツである潮州の伝統料理
野菜と共にカルタファタに包みました

5. **タラバガニのチリクラブ ヌードル添え**
Chili Crab 辣椒蟹配意粉
特別にタラバガニでつくった、スパイシーで濃厚な味わいの
シンガポールの名物メニュー『チリクラブ』


6.

6. **ココナッツアイスクリーム 博多あまおうのベリーソース** 草莓椰子雪糕
Coconut Ice-cream with AMAOU Strawberry Sauce
ココナッツミルクのホームメイドアイスクリーム 果肉たっぷりのベリーソースと一緒に

※要予約(前日15時迄ご予約承ります) ※2名様から承ります(写真は1人前です)
※フリードリンクもご用意しております 内容は各店舗へお問い合わせください

シンガポール・シーフード・リパブリック

品川
03-5449-8080
東京都港区高輪3-13-3
シナガワグース前庭

銀座
03-5524-7615
東京都中央区銀座2-2-14
マロニエゲート銀座1 11F

大丸梅田
06-6347-1160
大阪市北区梅田3-1-1
大丸梅田店14F

Singapore Seafood Republic
Singapore's Best Seafood Restaurants

Website