

春節期間限定！シンガポール・シーフード・リパブリック ク銀座から「チャイニーズニューイヤーコース」のご案内

～春節を祝う期間限定特別コース全7品～

シンガポール・シーフード・リパブリック

2022-01-28 10:10

株式会社 M・R・S（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：梅村佳明）は、同社経営のシンガポール・シーフード・リパブリック銀座にて、「チャイニーズニューイヤーコース」を販売いたします。シンガポールでは春節（旧正月）を祝う料理を家族や同僚の方々と楽しむ風習があります。春節には欠かせない“ユーシェン（魚生）”やフカヒレの姿煮など、豪華なメニューラインナップをご用意いたします。期間限定でのご案内となりますので、この機会に是非、ご賞味ください。銀座を見下ろすロケーションで、優雅なひとときをお過ごしください。

2022 Chinese New Year Course / チャイニーズニューイヤーコース



Menu / メニュー

2022 Chinese New Year Course (要予約)

■ 新年祝いのお刺身サラダ “ユーシェン” (サーモンローフィッシュサラダ)
元々は漁師が大漁を祈願しお刺身を魚、千切り野菜を投げ網に見立てそれを食することで大漁を願ったことが起源とされています。

■ ブラックタイガーのガーリックスチーム
プリプリ食感のブラックタイガーをガーリックと合わせて蒸し上げました。
食欲をそそる香りと食感をお楽しみください。

■ フカヒレの姿煮込み
コラーゲンがたっぷり含まれるフカヒレは美容効果が期待できることは有名です。とろっとした食感も合わせて楽しみください。

■ 芥蘭 (カイラン) 菜の強火炒め
カイランは中国広東地方原産が原産とされる中国野菜です。
ほんのりとした甘みがあります。

■ 名物チリクラブ&揚げパン
シンガポールのシグネチャーメニューといえば、チリクラブです。
独自のルートで海外から活きたまま空輸で日本に届きます。

■ ヤイトハタのフィッシュスープヌードル
ヤイトハタは、透明感のある白身は肉厚で淡泊な味わいです。
ふっくらとした食感が特徴的です。出汁の効いたスープと麺を合わせてお楽しみください。

■ 黒ごま汁粉
シンガポールでポピュラーなスイーツ「黒ゴマ汁粉」
甘さ控え目で濃厚な黒ゴマの味わいをお楽しみください。

=====
期間：2022年1月29日(土)～2022年2月6日(日)
時間：ディナータイム
料金：おひとり様：¥8,800(税込)
※名様からご予約承ります。
=====

★★お誕生日や記念日に...★★

デザートに無料でメッセージを添えてご提供します
※前日までの要予約にて承ります

※前菜のユーシェンおよびメインのチリクラブは大皿でのご提供となります
※仕入れ状況等により変更となる場合がございます
※写真はイメージです

Access / アクセス



Singapore Seafood Republic GINZA

- シンガポール・シーフード・リパブリック 銀座
- 〒104-0061
- 東京都中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート銀座 1 11F
- Tel 03-5524-7615
- 営業時間： 【Lunch(平日)】 11:00～14:00 【Lunch(土日祝)】 11:00～15:00
【Dinner】 17:00～23:00(L.O.22:00)
- ※営業時間は変更になる場合がございます。詳しくは直接店舗までお問合せください。
- 定休日： 無休(ビル休館日を除く)
- 席数： ダイニング 110 席
- 個室： 5 室 最大 30 席
- ベビーチェアあり ■提携の有料駐車場あり



問い合わせ先

株式会社 M・R・S
東京都新宿区市谷台町 6-3 市谷大東ビル 4F
Tel: 03-5368-2450

FE 事業部
田中 潤一
Mail: j-tanaka@restaurant-mrs.com
URL : <https://restaurant-mrs.com/>