



Chili Crab チリクラブ 新嘉坡辣椒蟹 🌶️🌶️

JUMBOの名品【チリクラブ】
スパイシーで濃厚な味わいのチリソースはシンガポール名物にふさわしい一品

かに、卵、落花生、乳、小麦

Class	Weight	Price (税込)
S	500g ~ 590g	¥5970
M	600g ~ 690g	¥6910
L	700g ~ 790g	¥7940
KING	800g ~ 890g	¥9600
YOKOZUNA	900g ~	¥11880~

カニ料理のソースと一緒に
お召し上がりください



- Deep Fried Buns 炸曼頭
- 揚げパン(4個) 乳、小麦
- Steamed Bun 蒸曼頭
- 蒸しパン(4個) 乳、小麦
- 各 600 (税込)
- Jasmine Rice 白飯
- ジャスミンライス 390 (税込)

- 料金には消費税が含まれております。
- サイズごとに価格が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
- マッドクラブメニューの価格は入荷価格や為替市況の影響にともない変動します。
- 特定原材料 (アレルギー) 表記について、一般のメニューと同じ厨房で調理するため、混入している可能性があります。



Black Pepper Crab 招牌黑椒蟹

ブラックペッパークラブ 🌶️🌶️🌶️ かに、卵、乳、小麦
JUMBOの名物料理 刺激的な黒胡椒の辛さと
バターのコクはやみつきに



Thai Curry Crab 泰國加厘蟹

カリークラブ 🌶️ かに、卵、落花生、乳、えび
インターナショナルのシグネチャーメニュー
ココナッツたっぷりタイ風カリークラブ



Salt & Pepper Crab 椒塩爆蟹

ソルトペッパークラブ 🌶️🌶️ かに、乳
ホワイトペッパーとガーリックが効いた爽やかな辛味
ビールによく合う一品



Creamy Crab 花奶炒蟹

クリーミークラブ かに、乳、小麦
濃厚なバターとクリームのソースで炒めました



Fried Garlic and Basil crab 避風塘蟹

フライドガーリックバジルクラブ 🌶️ かに、小麦
フライドガーリックとチリペッパーで
スパイシーに香ばしく炒めました



Coconuts Butter Crab 椰絲黄油蟹

ココナッツバタークラブ かに、小麦、卵
バターの香りと香ばしいココナッツをからめた
濃厚な味わい

Appetizer

小食



Chicken Satay 鶏柳沙爹

チキンサテー
パームビーチオリジナルのレシピで仕上げた
シンガポールの代表料理
990 (税込) 落花生



Seafood Salad Thai Style 泰國海鮮沙律

シーフードサラダ タイスタイル 🌶️🌶️
エビやホタテの魚介をチリとナムプラーの
効いたソースで仕上げたスパイシーサラダ
1760 (税込) 小麦、えび



Republic Green Salad 彩蔬色拉

リパブリック グリーンサラダ
オニオンドレッシング
彩り野菜に赤玉葱のドレッシング
でスパイス料理の箸休めに
1320 (税込) 小麦



Coconuts Shrimp Toast 椰子蝦多士

ココナッツ
シュリンプトースト
アジアの定番メニューにココ
ナッツを合わせましたカニ料理の
ソースにつけても美味
990 (税込) 卵、乳、小麦、えび



Otak Otak 娘惹烏打

オタオタ 🌶️
魚肉をバナナリーフで包んで蒸し焼きに
したニョニヤを代表する伝統料理
990 (税込)
卵、乳、小麦、えび

Prawn

鮮蝦



Fried Garlic Prawn 避風塘炒蝦

フライドガーリックブラウン 🌶️ 1630 (税込)
揚げにんにくとホーリーバジルで
クリスピーに炒めた海老のガーリック炒め
卵、乳、落花生、えび



Garlic Steamed Prawn 蒜茸蒸蝦球

スチームブラウン 🌶️🌶️ 1500 (税込)
大ぶりなブラックタイガーをスチームし
フライドガーリックソースをかけた
卵、小麦、えび

Boiled Shrimp 白灼生中蝦

ポイルシュリンプ 🌶️ 1980 (税込)
シンプルな海老の湯引きチリ醤油とパクチーで
お召し上がり下さい
小麦、えび



Serial Butter Prawn 麦片牛油蝦

シリアルバターブラウン 1630 (税込) 卵、乳、小麦、えび
有頭蝦をシリアルとバターで香ばしく炒めた
シンガポールの大人気メニュー



Golden Crumbs Prawn 金沙蝦球

ゴールドデンクランブスブラウン 1500 (税込)
ローストしたパン粉とココナッツにカレースパイスを
加えたシンガポール海老フライ
卵、乳、小麦、えび





Beef Rendan 仁当牛肉

ビーレンダン 2640 (税込) 乳、落花生、小麦、えび

じっくり煮込んだ牛ばら肉のマレーシア風スパイス煮込みソースはライスやパンとご一緒にお召し上がりください



Spicy Chinese Spinach 馬來風光

チリカンコン 1260 (税込) 卵、乳、小麦、えび

サンバルソースで強火で一気に仕上げました アジアを感じる一品です



Spicy Pork Rib 香醬大玉骨

スパイシーピックボーン 1540 (税込) 小麦
大ぶりのスペアリブを香ばしくスパイシーに炒めました
フライドガーリックがアクセント

Stir Fried Lettuce with Crispy Chilli Oil
白灼油生菜

チャイニーズレタス 990 (税込)
クリスピーチリオイル 卵、小麦、えび

さっと湯引きしたロメインレタスに
干しエビと唐辛子のソースを掛けました



Season's Vegetable (Garlic/Salt)
炒時蔬 (清炒/蒜茸炒)

季節の青菜の強火炒め 990 (税込)
(ソルト、ガーリック) 卵、乳、小麦

季節の野菜の美味しさをダイナミックに炒めました
(炒め方をお選びください)

Rice & Noodle 麵・飯



Fried Noodle Singapore Style 炒粿条

チャウ クワイ ティー 卵、小麦、えび
シンガポールの国民的焼きそば 芳醇な醤油の香りがクセになります
1260 (税込)

Stewed Horfun with Shrimp 蝦仁滑蛋荷

シュリンプホーフアン 卵、落花生、小麦、えび

玉子と海老のあんかけライスヌードル
サンバルソースはお好みで
1610 (税込)



Fried Rice with Pineapple 菠羅黑椒炒飯

アナナスフライドライス 卵、乳、小麦、えび
海老と小柱に中国腸詰を加えパイナップルで甘酸っぱく仕上げました
1500 (税込)

Fried Rice with Seafood 招牌海鮮炒飯

シーフードフライドライス 卵、乳、小麦、えび、かに
香り高いジャスミンライスとシーフードでパラパラに仕上げました
1500 (税込)



Patissier Recommendation パティシエおすすめのスイーツ



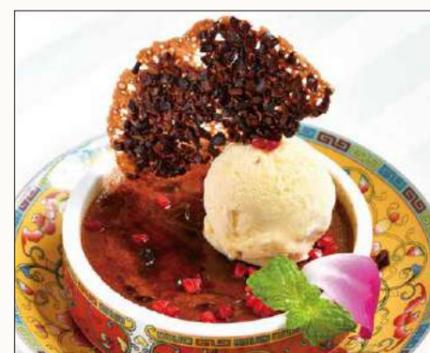
Original Coconuts Jam Chou 咖椰奶油酥

カヤジャムシュー 760 (税込) 卵、乳、小麦
香ばしく焼き上げた生地にバンダンリーフの香るカヤジャムと
クリームをサンドしたシュークリーム 温泉卵のソースをかけて



Kuih Lapis Kukus 九云糕

クエ・ラピス・ククス 760 (税込) 乳
マレー語で『層』を意味するカラフルで綺麗なシンガポールの
風を感じるココナッツタピオカ餅菓子です



Chocolate Creme brulee 巧克力蛋嫩

ショコラクレームブリュレ 860 (税込) 卵、乳、小麦
シンガポール産チョコレートを使った香り高いブリュレ
表面をバリッと焦がしバナナアイスを添えて



Fried Banana 香蕉酥配雪糕

ピサン・ゴレン 660 (税込) 卵、乳、小麦
バナナに衣をつけてクリスピーに揚げた定番アジアスイーツ
バナナアイスと一緒に



Home Made Icecream 自製雪糕

ホームメイドアイスクリーム 660 (税込) 卵、乳、小麦
パティシエ特製の自家製アイスクリーム
3種のテイストをお楽しみ下さい



Mango Sago 楊枝甘露

マンゴーサゴ 760 (税込) 乳
マンゴーとタピオカをたっぷりを使用したシンガポールシェイク