



**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、卵、小麦

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



**Honey Roast Pork** 蜜汁叉焼

ハニーローストポーク  
甘辛タレに漬け込み高温で焼き上げた  
ローストポーク ドライフルーツソース掛け  
1600 (税込) 乳、小麦

## 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)  
大ぶりの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

ボイルシュリンプ 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



# SSR Selection

SSR精選紹介



Beef Rendan 仁当牛肉

ビーフレンダン 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

麺・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ン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



Kuih Lapis Kukus 九云糕

クエ・ラピス・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



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ンスウィーツ  
バナナアイスとご一緒に



Home Made Ice 自製雪糕

ホームメイドアイス 660 (税込) 卵、乳、小麦  
パティシエ特製の自家製アイス  
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