

Singapore Seafood Republic TOKYO

DINNER COURSE

Winter 2021-2022

Traditional Course

トラディショナルコース

Scallop and Rape Blossom Salad

Spicy Plum Sauce

帆立貝柱と春の菜花 サラダ仕立て

スパイシープラムソース

Steamed Basket Shrimp

スチームバスケットシュリンプ

Grilled Wagyu Ribs with Spring Vegetables

和牛カルビのグリル 春野菜を添えて

Singapore Chili Crab

シンガポールチリクラブ

Fried Rice with

Fried Young Sardines and Lettuce

ジャコとレタスのフライドライス

Coconut Sorbet

ココナッツ・ソルベ

Coffee or Tea

コーヒー又はティー

6000

Signature Course

シグネチャーコース

Singapore Amuse Plate

シンガポール・アミューズ盛り合わせ

Coco-Lobo Soup

有頭海老のココロボスープ

Fried Grouper from Okinawa with Tamarind Sauce

沖縄石垣島直送はた タマリンドソース

Grilled Wagyu Ribs with Spring Vegetables

和牛カルビのグリル 春野菜を添えて

Singapore Chili Crab

シンガポールチリクラブ

Deep-Fried Rice Cake with Prawn and Egg Sauce

海老と卵の餡掛け 香り米のおこげ

Rice Wine Ice Cream

純米酒のグラス

Coffee or Tea

コーヒー又はティー

9000

Luxury Course

ラグジュアリーコース

Tiger Prawn and White Asparagus

活車海老とホワイトアスパラガスの冷製

Shamo Chicken and Medicinal Herbs Steam Soup

軍鶏の薬膳スチームスープ

Ezo Abalone with White Pepper Sauce

活蝦夷アワビ ホワイトペッパーソース

Black Beef-Sirloin Grill with Red Wine Sauce

黒毛和牛サーロイングリル 赤ワインソース

Crab Claw Chili Sauce with Shrimp Toast

クラブクローチリソース シュリンプトーストを添えて

Mud Crab Hong Kong Stewed Noodle

マッドクラブ香港煮込み麺 葱と生姜の香り

Barolo Ice Cream

バローロのアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー又はティー

12000