



# Singapore Seafood Republic



Singapore's  
Best Seafood Restaurants

PALM BEACH  
SEAFOOD  
餐厅

THE LION  
SEAFOOD  
餐厅

THE CRAB  
SEAFOOD  
餐厅

JUMBO  
SEAFOOD  
餐厅



# THE FOUNDING OF SINGAPORE SEAFOOD REPUBLIC

TOKYO • SINGAPORE • OSAKA

Singapore Seafood Republic made its first foray into Shinagawa, Tokyo in April 2008 with our Japanese partner M•R•S. The taste of our authentic Singaporean seafood cuisine proved highly popular, with reservations required up to two weeks in advance.

With our success in Tokyo and a combined market presence of more than 150 years, the partners decided to showcase Singapore-style seafood cuisine through the establishment of Singapore Seafood Republic in Singapore at the iconic Resorts World Sentosa in October 2010.

Seared with the brilliance and mastery of four of Singapore's best-loved seafood dining brands, our Singapore Seafood Republic outlets in Japan feature the top celebrated dishes encapsulating the island city's rich heritage in seafood cuisine.



## JUMBO SEAFOOD

Managing Partner of Singapore Seafood Republic JUMBO Seafood had its humble beginnings in 1987. Operating from a single outlet in East Coast Seafood Centre, the brand now comprises multiple restaurants in Singapore and abroad, capturing the hearts of local and overseas gastronomes alike with its Award-winning Chilli Crab and other fresh seafood cooked to perfection.

Other mouth-watering favourites include its Live Prawns Fried with Cereal, Deep Fried Red Tilapia with Nonya Sauce, Steamed Bamboo Clams with Minced Garlic and Donuts with Seafood Pastes.

Underpinning its success is a simple objective to bring diners the best seafood cuisine Singapore has to offer, JUMBO Seafood is part of JUMBO Group of Restaurants that also owns and/or manages the following restaurants: JPOT, NG AH SIO Bak Kut Teh, Chui Huay Lim Teochew Cuisine and J Café.



## THE SEAFOOD INTERNATIONAL MARKET & RESTAURANT

A stalwart seafood dining destination since 1983, The Seafood International Market & Restaurant boasts a spacious live seafood area featuring pristine catches, some exotic, from all around the world.

Together with an artful dessert counter designed to captivate with its kaleidoscope of colours and an impressive wine cellar stocked with over 150 labels, this is a restaurant like no other.

It was twice voted Most Popular Seafood Restaurant in 2005 and 2006 and was conferred the World's First ASEAN Seafood Restaurant by the ASEAN Fisheries Federation in 1992.



## PALM BEACH SEAFOOD RESTAURANT

Singapore's seafood connoisseur Palm Beach Seafood Restaurant has been a bonafide Singapore landmark since 1956. The crowd pleasing restaurant has over 62 years of history in Singapore and is credited with inventing and perfecting the ever popular Singapore Chilli Crab, their award-winning signature dish.

The restaurant's quality seafood tradition is very much a part of Singapore's richly flavoured history and continues to serve up innovative, seasonal dishes celebrating the evolving Singapore seafood of today while honoring its culinary traditions.

Palm Beach Seafood Restaurant is perennially ranked among the city's Most Popular lists, and has garnered various awards including Outstanding Service; Chef of the Year, Top 10 Best Dish from Singapore Tourism Board, mentions in Singapore Tatler and other noteworthy food blogs.



## TUNG LOK SEAFOOD

TungLok Seafood Restaurant is synonymous with the high quality and standards of the TungLok brand, Specialising in serving the best of seafood, some of its signatures include the Seafood Platter, the original and award-winning wasabi mayo prawns and the all-time local favourite of Black Pepper and Chilli crabs, amongst many other delectable and creative dishes.

Charming seafood lovers with its fresh ocean catches and innovative culinary creations, the outlet's succulent crustacean dishes are as satisfying to the adults' palates as the live fish tanks are a treat to the children's sense of wonder. For diners who enjoy seafood in its freshest form, the sashimi bar proves to be a welcome treat.

TungLok Seafood is part of TungLok Group.





# ACCOLADES

## TUNG LOK GROUP

---

**Established Brands** - Singapore Prestige Brand Award 2009

**Patron of The Arts Award 2008** - National Arts Council

**Golden Brand Award 2004** - Singapore Economic Development Board

### TUNG LOK SEAFOOD:

**Most Favourite Black Pepper Crab 2010** - hungrygowhere

**Singapore Service Star** - Singapore Tourism Board

**Best Dish (Most Popular Seafood Restaurant)** - Singapore Gourmet Hunt 2003 Gold Award

**Singapore's Best Restaurant** - Singapore Tatler

**Top Restaurant** - Wine & Dine Singapore

## THE SEAFOOD INTERNATIONAL MARKET & RESTAURANT

---

**Singapore's Most Popular Chilli Crab Restaurant**

**(TIGER Chilli Crab Championship Series 2006)** - Singapore Food Festival 2006

**Singapore's Best Restaurants 2007 - 2010** - Singapore Tatler (Luxe Dining)

**Top Restaurants 2008 & 2009** - Wine & Dine Singapore

**Most Popular Seafood Restaurant** - Singapore Gourmet Hunt 2005 & 2006

**World's First ASEAN Seafood Restaurant** - ASEAN Fisheries Federation

**Singapore Service Star** - Singapore Tourism Board

## PALM BEACH SEAFOOD RESTAURANT

---

**Best Seafood Dish:** Honey Tangy Fish TASTY Singapore Chef RAS Runner-Up 2010

**Best Meat Dish:** Beef Skewer TASTY Singapore Chef RAS Runner-Up 2010

**TOP 10 Black Pepper Crab & Chilli Crab 2010** - hungrygowhere

**TOP 10 Seafood 2010** - hungrygowhere

**Singapore Service Star 2008-2010** - Singapore Tourism Board

## JUMBO SEAFOOD

---

**Best Chilli Crab (TIGER Chilli Crab Championship Series 2006)** - Singapore Food Festival

**Top 10 Chilli Crab 2010** - Hungrygowhere

**Ctrip Food Award: Singapore Choice 2016** - Ctrip

**Certificate of Excellence 2017** - TripAdvisor

**Certificate of Popularity 2017 Meituan-Dianping**


**Chope Diner's Choice Award: Best Seafood 2017** - Chope Singapore

**Excellent Service Award 2017** - Singapore Productivity and Standards Board

**Singapore's Top Restaurants 2017 - 2018** - Wine & Dine Singapore

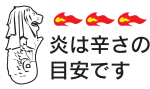
**Best of Singapore 2018** - Singapore Tatler

**Singapore Service Star** - Singapore Tourism Board



# Mud Crabs

名物マッドクラブ



## サイズと調理法をお選びください

Clas	Weight	Price
<b>S</b>	500g ~ 590g	5980
<b>M</b>	600g ~ 690g	6980
<b>L</b>	700g ~ 790g	7980
<b>KING</b>	800g ~ 890g	9570
<b>YOKOZUNA</b>	900g ~	11980 ~



蟹料理のソースとご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) 600  
乳、小麦

Steamed Buns 蒸曼頭  
蒸しパン(4個) 600  
乳、小麦

Jasmine Rice 白飯  
ジャスミンライス 300



Chili Crab 新嘉坡辣椒蟹

チリクラブ

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

卵、小麦、落花生、えび、かに



Curry Crab 泰國加厘蟹

カレークラブ  
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レークラブ



White Pepper Crab 白胡椒蟹

ホワイトペッパークラブ  
ホワイトペッパーとバター、ガーリックのソースが  
蟹の旨味と甘みを引き立てます

● マッドクラブは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 表示は税込み価格になります  
● 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 (アレルゲン) 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





Fried Garlic Crab 避風塘蟹

フライドガーリッククラブ 乳、小麦、えび、かに  
香ばしく揚げた蟹にフライドガーリックと  
オニオンで豪快に炒めた後を引く美味しさ



Creamy Crab 花奶炬蟹

クリーミークラブ 乳、かに  
じっくり煮詰めたバターとクリーム  
の濃厚なソース  
カレーリーフでほんのり香りにアクセント



Ginger Crab 姜葱炒蟹

ジンジャークラブ 卵、かに  
たっぷりの生姜と葱で炒め蟹の旨味を凝縮  
紹興酒の香りが食欲をそそります



Black Pepper Crab 黑椒蟹

ブラックペッパークラブ 乳、小麦、かに  
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



# Appetizer 小食



Cold Ginger Oyster 双味牡蛎

コールドジンジャーオイスター 4ヶ 2種ソース 2400

ふりぶりの牡蠣に、ジンジャーソースとスパイシーソースを添えて  
小麦、乳

新嘉坡魚生  
Salmon Carpaccioio Singapore Style

シンガポールロウフィッシュ 1650

サーモンのお刺身に薬味をふんだんに使い、  
食感楽しいサラダ感覚のカルパッチョ  
小麦、落花生



Spicy Jelly Fish Salad 海皮

クラゲのスパイシーマリネ 980

レモンとライム、チリソースの甘酸っぱいソースに漬けた  
クラゲのスパイシーマリネ  
小麦、卵、えび



5 Kinds Leafy Vegetable Salad 彩沙律

リバブリックグリーンサラダ 980

5種類の野菜のシンプルなサラダ  
赤玉ねぎのドレッシングで  
小麦







Thai Style Spicy Sefood Salad 泰式海鮮沙律

シーフードタイフリックサラダ 🌶️🌶️ 1800

ふりぶりの海老に帆立やクラゲと共に、  
スパイシーなソースで絡めたSSR人気のサラダ  
小麦、えび



Honey Roasted Pork Ribs 密椒叉焼

松阪ポークハニーグリル ドライフルーツソース 1800

松阪ポークばら肉をハマナスのリキュールや蜂蜜でマリネし高温でグリル  
ドライフルーツのソースを添えて  
卵、乳、小麦、えび

Chicken Satay 鶏柳沙爹

チキンサテー 1100

ハーブやスパイスでじっくりとマリネしたもも肉を、  
芳ばしく焼き上げました  
ピーナッツソースとパイナップルソースで  
お召し上がりください

小麦、卵、乳、落花生







Curry Prawn 泰咖哩蝦

カレープラウン

1600

スパイス効いたカレーとココナッツシーズニングオイルが  
海老に合う定番のカレー炒め  
卵、乳、小麦、落花生、えび

Steamed Basket Shrimp 蒸籠生中蝦

スチームバスケットシュリンプ 1600

シンプルな海老のセイロウ蒸し  
新鮮な海老の美味しさをそのままにアツアツを  
お召し上がりください  
小麦、えび



参芭蝦

Stair Fried Prawn with Sambal Sauce

サンバルプラウン



1600

辛みと旨味が際立つサンバルで豪快に炒めた  
東南アジア定番の海老料理  
小麦、落花生、えび



Steamed Garlic Prawn 蒜茸蒸蝦

ガーリックスチームプラウン

1600

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で仕上げました  
卵、小麦、乳、えび



Fried Garlic Oyster 避風塘脆牡蠣

ガーリックフライドオイスター 1600

大ぶりの牡蠣をサクサクの衣を纏わせ、  
香り良いガーリックとオニオンで仕上げた1品  
小麦、えび





石垣島直送はた

シンガポール定番の調理法でお選びください



Steam

蒸籠蒸し



Ginger Onion 姜葱蒸

ジンジャーオニオン 1100

葱と生姜で蒸した定番のメニュー  
オリジナルのフィッシュソースをかけて  
小麦、乳

Garlic 蒜蓉蒸

ガーリック 1100

香ばしく仕上げた  
ガーリックソースと共に蒸しあげました  
小麦、乳

Deep Fry

揚げ



Szechan Pepper 椒塩脆魚片

花椒塩 1200

花山椒を効かせた焼塩



Crispy Garlic 避風塘脆魚片

フライドガーリック 1200

白身魚をクリスピーにフリットし、  
フライドガーリックでサッと絡めた大人気メニュー  
小麦、乳、えび

# Soup

湯



炎は辛さの  
目安です

Tom Yam Kung 泰式酸辣湯

トムヤムクン 1600

海老をベースにレモングラスやジンジャー等の香味野菜で  
酸味と辛味が癖になります  
卵、乳、小麦、えび



蟹黄魚翅羹

Shark Fin and crab Meat Soup

フカヒレと蟹肉のスープ 1980

ヨシキリサメの厳選した背びれと  
わたりがにの蟹肉、蟹みその濃厚とろみスープ  
卵、乳、小麦、かに







参芭通菜

Stair Fried Morning Glory with Sambal Sauce

サンバルカンコン  1350

サンバルソースで食感良く強火でしあげました  
アジアを感じる一品です

卵、乳、小麦、えび

時令蔬菜  
Stair Fried Chinese Vegetable (Salt / Garlic / XO Sauce)

季節の中国野菜炒め 1500

香り良い中国野菜の強火炒め 炒め方をお選びください

・塩 卵

・ガーリック 卵

・XO醬+100 卵、乳、小麦、えび



Crispy Deep Fried Okura 脆炸羊角豆

オクラフリット 五香粉塩 950

薄い衣をまといせ高温の油で食感良くクリスピーに  
五香スパイスソルト添え

卵、乳、小麦



Crispy Roasted Chicken 蒜香脆皮鶏

クリスピーローストチキン 2100

広東風鶏肉のクリスピーロースト  
皮はパリッと肉はジューシーにフライドガーリックをかけて  
小麦、乳







黒椒羊排  
Stir fried Lamb Chops with Black pepper Sauce

ラムチョップのブラックペッパー炒め 🌶️🌶️ 2100

香ばしく焼いたラムチョップ  
刺激的な黒コショウソースが後引く美味しさ  
卵、乳、小麦



WAGYU Beef Rendan 馬來牛肉

和牛 ビーフレンダン 🌶️ 3200

数種類のスパイス ココナッツミルクで  
ばら肉をとろとろに煮込んだマレーシアンの代表的な料理  
小麦、乳

WAGYU Sirloin Steak with Nyonya Sauce 娘惹和牛排

黒毛和牛サーロインステーキ ニョニャソース 4800

上質な黒毛和牛を芳ばしくグリルに、  
ソースは当店自慢のニョニャソースでお召し上がりください  
小麦





# Rice & Noodle

麺・飯



牡蠣福建麺

Fried Hokkien Mee with Oyster

オイスターホッケンミー 1540

牡蠣の旨味が麺に絡んだ人気のホーカーフード  
卵、小麦、えび



Fried Rice with Seafood 海鮮炒飯

シーフードフライドライス 1380

香り高いジャスミンライスに海老と貝柱、蟹肉を加えて  
炒め仕上げに揚げた干し貝柱をトッピング

卵、小麦、えび、かに



Laksa Noodle 叻沙麺

ラクサヌードル 1380

もちもちの米粉麺を  
ココナッツベースのスープで頂く定番メニュー  
卵、乳、小麦、えび





蟹肉炒米粉

Fried Vermicelli Noodle with Crab Meat

クラブミートビーフン 1870

セントリーサ店で大人気メニュー

2種類の蟹肉を使いシンプルながら贅沢なビーフン

小麦、卵、かに



Hainanese Chicken Rice 海南鶏飯

海南チキンライス 1540

ジャスミン米をチキンスープで炊き、  
柔らかく蒸鶏を3種のソースで

卵、小麦、えび

キッズプレートもご用意できます 詳しくはスタッフまでお尋ねください

Kid's meal are also available. Please ask the staff for details.