

Singapore Seafood Republic TOKYO

DINNER COURSE

Summer 2022

Traditional Course

トラディショナルコース

Smoke Salmon and Marinated

Bell Pepper Salad

冷燻サーモン 旬のパプリカマリネ

Steamed Basket Shrimp

スチームバスケットシュリンプ

Fritter of KOGANE-Conger Eel from Tsushima

with Lemongrass Sauce

長崎・対馬の黄金あなごフリットレモングラスソース

Singapore Chili Crab

シンガポールチリクラブ

Braised Matsusaka Roast Pork Noodles

with XO Sauce

松阪ポーク叉焼煮込み面 XO醬添え

Mango Sago

マンゴーサゴ

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

Seafood Laksa Soup

海老とココナッツ ラクサ・スープ仕立て

Scallop and Wax Gourd with Crab Miso Sauce

帆立貝柱と冬瓜 濃厚蟹味噌ソース

Fritter of KOGANE-Conger Eel from Tsushima

with Lemongrass Sauce

長崎・対馬の黄金あなごフリットレモングラスソース

Singapore Chili Crab

シンガポールチリクラブ

Hainan Chicken Rice

海南チキンライス

Peach Martini

桃のマティーニ

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

Black Abalone with Chinese Soup Stock

and Tamarind Sauce

黒鮑 上湯ジュレとタマリンドソースで

Tiger Prawn and Wax Gourd Shanghai Crab Soup

活車海老と冬瓜 上海蟹味噌スープ仕立て

WAGYU Beef Rendan with Roti

和牛ビーフレンダン ロティ添え

Mud Crab Claw with Black Pepper Sauce and Chili Sauce

マッドクラブクローブラックペッパー/クラブミートチリソース

Okinawa Grooper Ethnic Soup with Jasmine Rice

石垣島直送はた

エスニックスープ・カルタファタスチーム 香り米と

Milk Gelato with Champagne Ice Powder

and Passion Fruit Sauce

パッションフルーツとシャンパーニュ

Coffee or Tea

コーヒー又はティー

12000