Singapore Seafood Republic

Singapore's
Best Seafood Restaurants

シンガポール・シーフード・リパブリックは
シンガポールで人気の 4 店が集まったレストランです

**活きたまま空輸されるマッドクラブを、贅沢に、豪快に、たっぷりと味わうひととき。
シンガポール政府に選ばれた 4 ブランドの共演が織りなす、日本では出会えなかった
美味の数々をお楽しみください。**

Palm Beach Seafood Restaurant
パームビーチ シーフード レストラン

PALM BEACH
—EST 1956—
棕 榈 滩

シンガポールの象徴であるマーライオンの目の前にある数多くの賞を受賞した人気のレストラン。アジア各国のアイテムを取り入れたメニューは洗練されたおいしさを誇ります。

Since 1956

Jumbo Seafood Restaurant
ジャンボ シーフード レストラン

JUMBO 食 珍宝海鲜
SEAFOOD

チリクラブチャンピオンシップに輝いた、シンガポールを代表するシーフードレストラン。人気のイーストコーストセンター店では毎日 2000 人以上の人々が訪れます。

Since 1987

The Seafood International Market & Restaurant
シーフード インターナショナル マーケット & レストラン

THE Sea Food INTERNATIONAL MARKET & RESTAURANT
"IF IT SWIMS WE HAVE IT"

シンガポール、タイ、インドネシア、チャイニーズなど多彩なスタイルの味わいを提供。シンガポールで 30 年以上愛されたブランドであり、惜しまれつつ閉店した後も、その人気料理はシンガポール・シーフード・リパブリックに引き継がれ、今もその味をお楽しみいただけます。

Since 1983

Tung Lok Seafood Restaurant
トンロック レストラン

TUNG LOK SEAFOOD
同乐海鲜
The Singapore Taste

シンガポールをはじめとしたアジア各国で、15 以上のブランド、40 店舗を超えるレストランを展開しているレストラングループで、その料理は質だけでなく、創造性、多様性も高く評価されており、数々の賞を受賞しています。

Since 1984

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 localand 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 fi 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.

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.

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 Worlds First ASEAN Seafood Restaurant by the ASEAN Fisheries Federation in 1992.

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 outletS 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

炎は辛さの目安です

サイズと調理法をお選びください

Class	Weight	Price	
S	500 g ～ 590 g	¥5646	¥6210 (税込)
M	600 g ～ 690 g	¥6655	¥7320 (税込)
L	700 g ～ 790 g	¥7600	¥8360 (税込)
KING	800 g ～ 890 g	¥9055	¥9960 (税込)
YOKOZUNA	900 g ～	¥11200～	¥12320～ (税込)

カニ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) 546 600 (税込)
乳、小麦

Steamed Bun 蒸曼頭
蒸しパン(4個) 546 600 (税込)
乳、小麦

Jasmine Rice 白飯
ジャスミンライス 355 390 (税込)

Chili Crab チリクラブ
新嘉坡辣椒蟹 かに、卵、小麦、落花生、乳、えび

人気No.1のチリクラブ スパイシーで濃厚な
チリソースはシンガポール名物にふさわしい一品

Curry Crab カリークラブ
泰國加厘蟹 かに、卵、落花生、乳、えび

インターナショナルのシグニチャーメニュー
ココナッツたっぷりのタイ風カリークラブ

Black Pepper Crab ブラックペッパークラブ
招牌黑椒蟹 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

●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

Creamy Crab クリーミークラブ
花奶炬蟹

かに、乳、小麦

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

Salt & Pepper Crab ソルトペッパークラブ
椒塩爆蟹

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

Fried Garlic & Basil Crab
フライドガーリックバジルクラブ
避風塘蟹

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

Braised GlassNoodles Crab バーミセリクラブ
椒塩爆蟹

かに、卵、乳、小麦

葱と生姜の風味を生かし春雨と煮込んだ
蟹の旨味を感じるメニュー

●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

Appetizer 小食

炎は辛さの目安です

Seafood Salad Thai Style
シーフードサラダタイスタイル
泰國海鮮沙津　小麦、えび

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

1655　1820（税込）

Spicy Seasoning Chicken
よだれ鶏
口水鶏　小麦・えび

ニンニクが食欲をそそる特製のスパイシー
シーズニングソースを掛けた蒸し鶏の冷製

891　980（税込）

Republic Green Salad
リパブリックグリーンサラダ
彩蔬色拉　小麦・卵

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

1173　1290（税込）

Whelk Seashell Boiled Fish Soy Sauce
ツブ貝の湯引きフィッシュソイソース
白灼海螺　小麦

ほんのり甘みのあるツブ貝をシンプルにさっと
湯引きしました　特製フィッシュソースを掛けて

1546　1700（税込）

Honey Roast Pork
ハニーローストポーク
蜜汁叉焼　乳・小麦

特製の甘辛たれに漬け込み高温で香ばしく
焼き上げたローストポーク

1455　1600（税込）

Chicken Satay (6 pieces)
チキンサテー
鶏柳沙爹　落花生

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（6本）

900　990（税込）

Curry Puff　(2 pieces)
カリーパフ
咖喱角　小麦・えび・乳

サクサクのパイの生地に、スパイシーなラム肉の
餡が入ったシンガポールカリーパイ（2個）

782　860（税込）

Coconuts Shrimp Toast (6 pieces)
ココナッツシュリンプトースト
椰子蝦多士　卵、乳、小麦、えび

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（6個）

900　990（税込）

●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

Prawn 鮮蝦

炎は辛さの目安です

Garlic Steamed Prawn
ガーリックスチームプラウン
蒜茸蒸蝦球　卵、小麦、えび

大ぶりなブラックタイガーをスチームし
食欲そそるガーリックソースをかけました

1473　1620（税込）

Serial Butter Prawn
シリアルバタープラウン
麦片牛油蝦　卵、乳、小麦、えび

有頭海老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

1528　1680（税込）

Mayonnaise Sauce Prawn
マヨネーズソースプラウン
娘惹沙律蝦球　えび・小麦・卵

カリッと揚げたブラックタイガーにレモングラス香る
ニョニャソースとマヨネーズを合わせエキゾチックに
仕上げました

1564　1720（税込）

Crispy Chilli Prawn
クリスピーチリプラウン
脆辣炒蝦　卵・落花生・小麦

様々なスパイスと唐辛子で作ったクリスピーチリで
ブラックタイガーをスパイシーに香ばしく炒めました

1528　1680（税込）

Boiled Shrimp
ボイルシュリンプ
白灼生中蝦　小麦、えび

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ください

1800　1980（税込）

Fried Garlic Prawn
フライドガーリックプラウン
避風塘炒蝦　卵、小麦、落花生、えび

フライドガーリックとホーリーバジルを合わせた
ブラックタイガーのクリスピー炒め

1528　1680（税込）

●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

Soup 湯

炎は辛さの目安です

Bah Kut Teh
バクテー
肉骨茶　小麦

大ぶりのスペアリブを数種類の薬菜で
じっくり柔らかく煮込んだシンガポールの定番料理

1528　1680（税込）

Shark Fin and Crab Meat Soup
フカヒレと蟹肉のスープ
蟹黄魚翅羹　卵、乳、小麦、かに

こってりとした風味と旨みのある蟹味噌を加えた
フカヒレと蟹肉の濃厚とろみスープ

2700　2970（税込）

Seafood and Tofu Soup
シーフードと豆腐のとろみスープ
海鮮豆腐羹　えび・小麦・卵・かに

エビやホタテ干し貝柱の旨味たっぷりのとろみスープ

1691　1860（税込）

Abalone and Green Vegetable Soup
アワビと青菜の上湯スープ
時蔬鮑片湯　えび・小麦・卵

深い味わいと歯ごたえの良い鮑を、金華ハムや
丸鶏などでじっくり煮込み取った上湯で仕上げました

1755　1930（税込）

SSR Selection SSR 精選介紹

炎は辛さの目安です

Spicy Chinese Spinach
チリカンコン
馬來風光　卵、乳、小麦、えび

シャキっとした食感の空心菜を海老と唐辛子の
発酵みそサンバルで香ばしくスパイシーに仕上げました

1146　1260（税込）

Season's Vegetable (Garlic/Salt)
季節の青菜の強火炒め(ガーリック、ソルト)
炒時蔬(蒜茸炒/清炒)　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
※味付けをお選びください

900　990（税込）

Stir-Fried Lettuce with Crispy Chilli Oil
チャイニーズレタスクリスピーチリオイル
白灼油生菜　卵、小麦、えび

さっと湯引きしたロメインレタスにレアスパイス馬告
（マーガオ）香る干し蝦と唐辛子ソースを掛けました

900　990（税込）

●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

SSR Selection SSR 精選介紹

炎は辛さの目安です

Beef Rendan
ビーフレンダン
仁当牛肉　乳、落花生、小麦、えび

じっくり煮込んだ牛バラ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

2437　2680（税込）

Spicy Pork Libs
スパイシービックボーン
香醤大玉骨　小麦

大ぶりなスペアリブを香ばしくスパイシーに炒めました

1473　1620（税込）

Stir-fried Beef with Black Pepper
牛肉の黒胡椒炒め
黒椒炒牛柳条　卵・小麦・乳

牛リブロースを黒胡椒とバターでジューシーに
炒めました

1982　2180（税込）

Ayam Goreng　(1 pieces)
アヤムゴレン（1ピース）
馬來辣烤鶏　落花生

骨付きもも肉を特製スパイスで漬け込み
焼き上げたマレーシア風スパイシーチキン

891　980（税込）

Stir-fried Squid with Sambal
サンバルソトン
参把墨魚魷魚　えび・小麦・落花生・卵

シンガポール料理で欠かせない調味料
海老の発酵みそサンバルで紋甲イカを
香ばしく炒めました

1346　1480（税込）

XO Fried Oyster
XOフライドオイスター
ＸＯ醤炒牡蠣　卵・小麦・えび

広島産真牡蠣を特製のXO醤で炒めた
牡蠣の旨味を感じる一品

1482　1630（税込）

●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

Rice & Noodles 麺・飯

炎は辛さの目安です

Singapore Chicken Rice
シンガポールチキンライス
海南鶏飯　小麦・えび

柔らかく蒸し上げた鶏肉とチキンスープで炊いた
パンダンのハーブ香ジャスミンライスの
シンガポールチキンライス

1346　1480（税込）

Sambal Fried Rice
サンバルフライドライス
馬來炒飯　えび・乳・卵・落花生

スパイシーなサンバルソースで炒めた
マレーシアンフライドライス

1300　1430（税込）

Seafood Fried Rice
シーフードフライドライス
招牌海鮮炒飯　卵、乳、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

1419　1560（税込）

Fried Noodles Singapore Style
チャウクワイティー
炒粿条　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

1146　1260（税込）

Oyster Hokkien Mee
オイスターホッケンミー
牡蠣福建麺　卵、小麦、えび

芳醇な牡蠣の旨味を2種類の麺で炒め煮にした
シンガポール名物料理

1528　1680（税込）

Laksa Noodles
ラクサ・シンガプーラ
新嘉坡叻沙　えび・乳・卵・落花生

ココナッツと海老のだしが香る濃厚スープの
シンガポールラクサ

1391　1530（税込）

●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

Desserts 甜点

Kuih Lapis Kukus
クエ・ラピス・ククス
九云糕 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

691　760（税込）

Original Coconuts Jam Chou
カヤジャムシュー
咖椰奶油酥 卵、乳、小麦

香ばしく焼き上げた生地にパ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

691　760（税込）

Chocolate Creme brulee
ショコラクレームブリュレ
巧克力蛋燉 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
表面をパリッと焦がしバナナアイスを添えて

782　860（税込）

Fried Banana
ピサン・ゴレン
香蕉酥配雪糕 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ニラアイスとご一緒に

600　660（税込）

Mango Sago
マンゴーサゴ
楊枝甘露 乳

マンゴーとタピオカをたっぷりと使用した
シンガポールシェイク

691　760（税込）

Home Made Icecream
ホームメイドアイスクリーム
自製雪糕 卵、乳、小麦

パテ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

600　660（税込）

●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