

Singapore Seafood Republic TOKYO

DINNER COURSE

Autumn 2022

Traditional Course

トラディショナルコース

Mie Cuit Salmon with
Mashroom Sauce & Nyonya Mayo Sauce

タスマニアサーモンのミキュイ
キノコデュクセル/エスニックソース

Steamed Basket Shrimp
スチームバスケットシュリンプ

Grilled Grouper Fillet with Cream Sauce
ヤイトハタ・フィレグリル クリームソース

Singapore Chili Crab
シンガポールチリクラブ

Fried Rice with Enoki Mashroom Thick Sauce
鶏肉とエノキダケの餡掛けフライドライス

Buburchacha
モーモーチャーチャー

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

Wagyu Spicy Soup
黒毛和牛のスパイシースープ

Scteamed Black Tiger Prawn with Mashroom Sauce
大海老のキノコソース蒸し

Grilled Grouper Fillet with Cream Sauce
ヤイトハタ・フィレグリル クリームソース

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

Rum Raisins and Figs
ラムレーズンと無花果

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

Fresh Prawn Marinated in 10yrs Shaoxing Wine
活牡丹海老 10年紹興酒漬け

Okinawa Grouper and Matsutake Mashroom Steamed Soup
スジアラのスチーム 松茸の上湯スープ

WAGYU Sirloin Steak with Black Pepper Sauce
黒毛和牛サーロイン 黒胡椒炒め

Singapore Crab Claw with Chili Sauce & Shirimp Toast
シンガポール・チリクラブクロウ シュリンプトーストを添えて

Fried Rice with Thick Shark Fin Sauce
金針フカヒレとクラブミートの白湯餡掛けフライドライス

Green tea and Yuzu Mont Blanc
ほうじ茶と柚子のモンブラン

Coffee or Tea
コーヒー又はティー

12000