



Chili Crab チリクラブ 新嘉坡辣椒蟹

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

サイズと調理法をお選びください

Class	Weight	Price
S	500 g ~ 590 g	¥5970
M	600 g ~ 690 g	¥6910
L	700 g ~ 790 g	¥7940

カニ料理のソースと一緒に
お召し上がりください

Deep Fried Buns	炸曼頭
揚げパン (4個)	600 (税込)
乳、小麦	
Steamed Bun	蒸曼頭
蒸しパン (4個)	600 (税込)
乳、小麦	
Jasmine Rice	白飯
ジャスミンライス	390 (税込)



Appetizer

小食



Chicken Satay 鶏柳沙爹

チキンサテー
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

990 (税込) 落花生



Seafood Salad Thai Style 泰國海鮮沙律

シーフードサラダ タイスタイル
エビやホタテの魚介をふんだんに使用したシーフードサラダ
下記3種類からドレッシングを
お選びください。

1760 (税込)
小麦、えび、卵

- ・タイフリックソース
- ・プラムドレッシング
- ・オニオンドレッシング



Coconuts Shrimp Toast 椰子蝦多士

ココナッツシュリンプトースト
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

990 (税込)
卵、乳、小麦、えび



Bah kut teh 肉骨茶

バクテー
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

揚げパン付き
1680 (税込)
小麦

Prawn

鮮蝦



Fried Garlic Prawn
避風塘炒蝦

フライドガーリックブラウン
揚げにんじんとホーリーバジルで
クリスピーに炒めた海老のガーリック炒め

1630 (税込)
卵、乳、落花生、えび



Garlic Steamed Prawn
蒜茸蒸蝦球

スチームブラウン
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をかけました

1500 (税込)
卵、小麦、えび

Boiled Shrimp 白灼生中蝦

ボイルシュリンプ
シンプルな海老の湯引きチリ醤油とバクチーで
お召し上がり下さい
小麦、えび



Golden Crumbs Prawn 金沙蝦球

ゴールドデンクランプスブラウン
ローストしたパン粉とココナッツにカレースパイスを
加えたシンガポール海老フライ
卵、乳、小麦、えび

Serial Butter Prawn 麦片牛油蝦

シリアルバターブラウン
有頭蝦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



SSR Selection

SSR精選紹介



Beef Rendan 仁当牛肉

ビーフレンダン 2640 (税込) 乳、落花生、小麦、えび

じっくり煮込んだ牛ばら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



Spicy Chinese Spinach 馬來風光

チリカンコン 1260 (税込) 卵、乳、小麦、えび

サンバルソースで強火で一気に仕上げました アジアを感じる一品です



Spicy Pork Rib 香醬大玉骨

スパイシービックボーン 1540 (税込) 小麦
大ぶりのスペアリブを香ばしくスパイシーに炒めました
フライドガーリックがアクセント

Stir Fried Lettuce with Crispy Chilli Oil
白灼油生菜

チャイニーズレタス クリスピーチリオイル 990 (税込)
卵、小麦、えび

さっと湯引きしたロメインレタスに
干しエビと唐辛子のソースを掛けました



Season's Vegetable (Garlic/Salt)
炒時蔬 (清炒/蒜茸炒)

季節の青菜の強火炒め 990 (税込)
(ソルト、ガーリック) 卵、乳、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
(炒め方をお選びください)

Rice & Noodle

麺・飯



Fried Noodle Singapore Style 炒粿条

チャウ クワイティー 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
1260 (税込)

Stewed Horfun with Shrimp 蝦仁滑蛋荷

シュリンプホーフアン 卵、落花生、小麦、えび

玉子と海老のあんかけライスヌードル
サンバルソースはお好みで

1610 (税込)



Fried Rice with Pineapple 菠羅黑椒炒飯

アナナスフライドライス 卵、乳、小麦、えび

海老と小柱に中国腸詰を加えパインアップルで甘酸っぱく仕上げました
1500 (税込)

Fried Rice with Seafood 招牌海鮮炒飯

シーフードフライドライス 卵、乳、小麦、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
1500 (税込)



Patissier Recommendation

パティシエおすすめのスイーツ



Kuih Lapis Kukus 九云糕

クエ・ラピス・ククス 760 (税込) 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



Fried Banana 香蕉酥配雪糕

ピサン・ゴレン 660 (税込) 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



Home Made Ice 自製雪糕

ホームメイドアイス 660 (税込) 卵、乳、小麦
パティシエ特製の自家製アイス
3種のテイストをお楽しみ下さい



Mango Sago 楊枝甘露

マンゴーサゴ 760 (税込) 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