

Singapore Seafood Republic TOKYO

DINNER COURSE

Winter 2022-2023

Traditional Course

トラディショナルコース

Cold Chicken with  
Calamandin & Basil Sauce

低温調理チキン  
カラマンシーとバジルのスープがけ

Steamed Basket Shrimp  
スチームバスケットシュリンプ

Stirfry Scallops with XO Sauce & Sauteed Vegetables  
帆立貝のXO醤ソース 野菜ソテーを添えて

Singapore Chili Crab  
シンガポールチリクラブ

Laksa Noodle  
ラクサヌードル

Sweet Red Bean Soup with Mochi  
シンガポール風お汁粉

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

Shark Fin and Crab Meat Soup  
フカヒレと蟹肉の上湯スープ

Steamed WAGYU & Seasonal Vegetables with Chili Soy Sauce  
黒毛和牛と季節野菜のスチーム チリソイソース

Stirfry Scallops with XO Sauce & Sauteed Vegetables  
帆立貝のXO醤ソース 野菜ソテーを添えて

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

Strawberry Vacherin  
苺のヴァシュラン

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

Cold Shrimp with Calamandin Sauce  
車海老の冷菜 カラマンシースープがけ

Chicken & Seasonal Vegetable Soup  
日南鶏と冬野菜のチャイニーズスチームスープ

Steamed Fruit Tomato & Scallops with Vegetable Sauce  
帆立貝とフルーツトマトのカルタファタスチーム  
香味野菜ソース

WAGYU Sirloin Steak with Tamarind Sauce  
黒毛和牛のサーロイングリル タマリンドのソースで

Crab Claw Chili Sauce & Crab Steamed Rice  
クラブクロー・チリソースとクラブミートのおこわ

Wine Ice Cream & Sante'd Pear  
赤ワインのアイスと洋梨

Coffee or Tea  
コーヒー又はティー

12000