

# Singapore Seafood Republic TOKYO

## DINNER COURSE

Spring 2023

### Traditional Course

トラディショナルコース

Chicken sambal dressing  
Achar of spring vegetables

低温調理チキン サンバルドレッシング  
春野菜のアチャール

Steam basket shrimp

スチームバスケットシュリンプ

Matsusaka pork roast white asparagus  
charred onion and tamarind sauce

松阪ポークロースト ホワイトアスパラ  
焦がし玉葱とタマリンドソース

Singapore Chilli Crab & Fried Buns

シンガポールチリクラブ & 揚げパン

Hong Kong-style Noodles  
with Shrimpmilky oyster sauce

香港風蝦子和えそば  
ミルクイスターソース

Peanut gelato

ピーナッツのジェラート

6000

### Signature Course

シグネチャーコース

Assortment of 5 Kinds  
of Singapore Amuse

シンガポールアミューズ 5種盛り合わせ

Hokkaido Shimamaki Botan Shrimp  
Tom Yum Goong

北海道島牧産牡丹海老 トムヤムクン

Garlic Team Grouper from Ishigaki Island

石垣島直送ハタ ガーリックスチーム

Matsusaka pork roast white asparagus  
charred onion and tamarind sauce

松阪ポークロースト ホワイトアスパラ  
焦がし玉葱 タマリンドソース

Singapore Chilli Crab & Fried Buns

シンガポールチリクラブ & 揚げパン

Hainanese chicken rice

海南チキンライス

Almond and mandarin orange

杏仁と甘夏

9000

### Luxury Course

ラグジュアリーコース

Hokkaido Shimamaki Botan Shrimp  
with Coriander Butter Sauce

北海道島牧産牡丹海老 パクチーバターソース

Grilled Snow Crab with Coconut Potage

焼きずわい蟹身のココナッツポテトポタージュ

Natural sujiara white asparagus grilled  
directly from Okinawa with 2 kinds of sauce

沖縄直送天然スジアラ  
ホワイトアスパラグリル2種のソース

Iwate Beef Stewed in Tamarind  
with Early Spring Vegetables

岩手県産短角牛 タマリンド煮込み 初春野菜

Singapore Chilli Crab & Fried Buns

シンガポールチリクラブ & 揚げパン

Oyster fried rice

オイスターフライドライス

Strawberry champagne

苺シャンパーニュ

12000