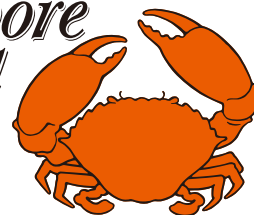




Singapore Seafood Republic



Singapore's
Best Seafood Restaurants



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 local and 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 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 World's 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 outlet's 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

Clas	Weight	Price	
S	500g ~ 590g	5437	5980 (税込)
M	600g ~ 690g	6500	7150 (税込)
L	700g ~ 790g	7891	8680 (税込)
KING	800g ~ 890g	8955	9850 (税込)
YOKOZUNA	900g ~	10891	11980 (税込)



蟹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(2個) 乳、小麦	455	500 (税込)
Steamed Buns	蒸曼頭	
蒸しパン(2個) 乳、小麦	455	500 (税込)
Jasmine Rice	白飯	
ジャスミンライス	273	300 (税込)



Chilli Crab 新嘉坡辣椒蟹

チリクラブ

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

卵、小麦、かに、えび、落花生



Curry Crab 泰國加厘蟹

カレークラブ
インターナショナルのシグネチャーメニュー
ココナッツたっぷりタイ風カレークラブ



White Pepper Crab 白胡椒蟹

ホワイトペッパークラブ
ホワイトペッパーとバター、ガーリックのソースが
蟹の旨味と甘みを引き立てます

- マッドクラブはサイズごとに価格が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください
- 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



Fried Garlic Crab 避風塘蟹

フライドガーリッククラブ 小麦、乳、えび、かに
香ばしく揚げた蟹にフライドガーリックと
オニオンで豪快に炒めた後を引く美味しさ



Creamy Crab 花奶炬蟹

クリーミークラブ 小麦、乳、かに
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



Ginger Crab 姜葱炒蟹

ジンジャークラブ 卵、かに
たっぷりの生姜と葱で炒め蟹の旨味を凝縮
紹興酒の香りが食欲をそそります



Black Pepper Crab 黑椒蟹

ブラックペッパークラブ 🌶️🌶️🌶️
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
乳、小麦、かに

Appetizer

小食



Cold Ginger Oyster 双味牡蛎

コールドジンジャーオイスター 4ヶ 2種ソース 2182 2400(税込)

ぷりぷりの牡蠣に、ジンジャーソースとスパイシーソースを添えて
小麦、乳

新嘉坡魚生

Salmon Carpaccio Singapore Style

シンガポールロウフィッシュ 1500 1650(税込)

サーモンのお刺身に薬味をふんだんに使い、
食感楽しいサラダ感覚のカリパッチョ

小麦、落花生



Shrimp Toast

蝦多士

シュリンプトースト 891 980(税込)

たっぷりに乗せた海老すり身に、フライドオニオンや
パクチーを乗せ揚げたホーカメニュー

小麦、卵、乳、えび

Spicy Jelly Fish Salad 海皮

クラゲのスパイシーマリネ 891 980(税込)

レモンとライム、チリソースの甘酸っぱいソースに漬け込んだ
クラゲのスパイシーマリネ

小麦、えび





Thai Style Spicy Seafood Salad 泰式海鮮沙律

シーフードタイフリックサラダ 🌶️🌶️ 1800 1980(税込)

ぷりぷりの海老に帆立やクラゲと共に、
スパイシーなソースで絡めたSSR人気のサラダ
小麦、えび



5 Kinds Leafy Vegetable Salad 彩沙律

リパブリックグリーンサラダ 891 980(税込)

5種類の野菜のシンプルなサラダ
赤玉ねぎのドレッシングで
小麦

Pickled Vegetables 泡菜

アチャール(野菜のピクルス) 455 500(税込)

様々な野菜や果物を、香辛料、チリ、ピネガーでマリネした
東南アジアのピクルス
小麦、落花生



Honey Roasted Pork Ribs 密椒叉焼

松阪ポークハニーグリル ドライフルーツソース 1910 2100(税込)

松阪ポークばら肉をハマナスのリキュールや蜂蜜でマリネし高温でグリル
ドライフルーツのソースを添えて
卵、乳、小麦、えび

Chicken Satay 鶏柳沙爹

チキンサテー 1000 1100(税込)

ハーブやスパイスでじっくりとマリネしたもも肉を、
芳ばしく焼き上げました
ピーナッツソースとパイナップルソースで
お召し上がりください
小麦、卵、乳、落花生



Seafood

海鮮



Chilli Prawn 星州辣椒蝦

チリブラウン  1719 1890(税込)

大ぶりの海老をスパイシーで濃厚な自慢のチリソースで仕上げたシグニチャーメニュー

卵、小麦、えび、落花生



Curry Prawn 泰咖哩蝦

カレーブラウン  1500 1650(税込)

スパイス効いたカレーとココナッツシーズニングオイルが海老に合う定番のカレー炒め

卵、乳、小麦、落花生、えび



Steamed Garlic Prawn

蒜茸蒸蝦

ガーリックスチームブラウン 1500 1650(税込)

大ぶりな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で仕上げました

卵、小麦、乳、えび



Stir-fried Oyster with Sambal

参芭炒牡蠣

サンバルフライドオイスター 🌶️🌶️🌶️ 1455 1600(税込)

東南アジアを代表するサンバルソースに、
牡蠣を野菜と共に強火で炒めたホーカーフード

小麦、えび、落花生



Fried Garlic Oyster 避風塘脆牡蠣

ガーリックフライドオイスター 1455 1600(税込)

大ぶりの牡蠣をサクサクの衣を纏わせ、
香り良いガーリックとオニオンで仕上げた1品

小麦、えび

Soup

湯

🌶️🌶️🌶️
炎は辛さの
目安です

Seafood Sour Soup

黒酢酸辣湯

シーフードサワースープ 🌶️🌶️ 1455 1600(税込)

干し貝柱や海老、蟹、貝、干し椎茸など旨味を凝縮させた
【スーラータン】黒酢をアクセントに

小麦、卵、えび、かに



蟹黄魚翅羹

Shark Fin and Crab Meat Soup

フカヒレと蟹肉のスープ 2164 2380(税込)

ヨシキリサメの厳選した背びれと
わたりがにの蟹肉、蟹みその濃厚とろみスープ

小麦、かに、卵、乳



参芭通菜
Stir-Fried Chinese Spinach with Sambal Sauce

サンバルカンコン 1228 1350(税込)

サンバルソースで食感良く強火で仕上げました
アジアを感じる一品です

小麦、えび

Deep-Fried Tofu with Mushroom Sauce 蘑菇扒豆腐

翡翠揚げ豆腐 キノコ餡かけ 1164 1280(税込)

シンガポール店で人気の1品
自家製の豆乳揚げ豆腐にたっぷりキノコソースをかけて

小麦、卵、乳



Crispy Deep Fried Okura 脆炸羊角豆

オクラフリット 五香粉塩 864 950(税込)

薄い衣をまとわせ高温の油で食感良くクリスピーに
五香スパイスソルト添え

小麦



Crispy Roasted Chicken 蒜香脆皮鶏

クリスピーローストチキン 1910 2100(税込)

広東風鶏肉のクリスピーロースト
皮はパリッと肉はジューシーにフライドガーリックをかけて

小麦、乳





咖哩烤鷄腿
Bone-in Chicken Thigh Curry Grill 


奥州いわい鶏骨付きもも肉 1800 1980(税込)
シンガポールカレーグリル (300g)
旨味がある肉質のしまった銘柄鶏を使用し、ココナッツや
スパイスでマリネし高温で香ばしく焼き上げました。
小麦、乳、卵、えび、落花生

猪肉烤酸子汁
Pork Tender Roast With Tamarind Sauce

低温調理松阪ポーク 1800 1980(税込)
タマリンドソース (200g)
脂の甘味が特徴的な豚肉を使用し、低温で火入れした後
香ばしく焼き上げました
甘酸っぱいタマリンドソースであと引く美味しさです
小麦



WAGYU Sirloin Steak with Nyonya Sauce 娘惹和牛排

黒毛和牛サーロインステーキ (200g)  6182 6800(税込)
上質な霜降り和牛を芳ばしくグリルしました
当店自慢のスパイシーなニョニャソースでお召し上がりください
小麦

Rice & Noodle

麺・飯



牡蠣福建麺
Fried Hokkien Mee with Oyster

オイスターホッケンミー 1400 1540(税込)

牡蠣の旨味が麺に絡んだ人気のホーカーフード
卵、小麦、えび



Fried Rice with Seafood 海鮮炒飯

リパブリックフライドライス 1400 1540(税込)

香り高いジャスミンライスに海老と貝柱、蟹肉に
松阪ボーク叉焼など具だくさんのチャーハン
卵、小麦、えび、かに



Laksa Noodle 叻沙麺

ラクサヌードル 1400 1540(税込)

もちもちの米粉麺を
ココナッツベースのスープで頂く定番メニュー
卵、乳、小麦、えび



XO 葱姜螃蟹麵
Crab Noodle with XO Sauce

マッドクラブジンジャーヌードル XO 醬添え 3537 3890(税込)

マッドクラブが半身入る贅沢なクラブヌードル
旨味を麵に絡めたオリジナルメニュー
お好みでXO醬と絡めながらお召し上がりください

卵、小麦、えび、かに



Hainanese Chicken Rice 海南鷄飯

海南チキンライス 1400 1540(税込)

ジャスミン米をチキンスープで炊き、
柔らか蒸鶏を3種のソースで
卵、小麦、えび

キッズプレートもご用意できます 詳しくはスタッフまでお尋ねください

Kid's meal are also available. Please ask the staff for details.

