

Singapore Seafood Republic

Singapore's
Best Seafood Restaurants

PALM BEACH
SEAFOOD RESTAURANT
棕榈滩

TUNG LOK
SEAFOOD RESTAURANT
同乐海鲜

THE SEAFOOD
INTERNATIONAL
MARKET & RESTAURANT

JUMBO
SEAFOOD RESTAURANT
珍宝海鲜

シンガポール・シーフード・リパブリックは シンガポールで人気の4店が集まったレストランです

活きたまま空輸されるマッドクラブを、贅沢に、豪快に、たっぷりと味わうひととき。
シンガポール政府に選ばれた4ブランドの共演が織りなす、日本では出会えなかった
美味の数々をお楽しみください。

Palm Beach Seafood Restaurant パームビーチ シーフード レストラン



Since 1956

シンガポールの象徴であるマレーイオンの目の前にある数多くの賞を受賞した人気のレストラン。アジア各国のアイテムを取り入れたメニューは洗練されたおいしさを誇ります。

Jumbo Seafood Restaurant ジャンボ シーフード レストラン



Since 1987

チリクラブチャンピオンシップに輝いた、シンガポールを代表するシーフードレストラン。人気のイーストコーストセンター店では毎日2000人以上の人々が訪れます。

The Seafood International Market & Restaurant シーフード インターナショナル マーケット & レストラン



Since 1983

シンガポール、タイ、インドネシア、チャイニーズなど多彩なスタイルの味わいを提供。シンガポールで30年以上愛されたブランドであり、惜しまれつつ閉店した後も、その人気料理はシンガポール・シーフード・リパブリックに引き継がれ、今もその味をお楽しみいただけます。

Tung Lok Seafood Restaurant トンロック レストラン



Since 1984

シンガポールをはじめとしたアジア各国で、15以上のブランド、40店舗を超えるレストランを展開しているレストラングループで、その料理は質だけでなく、創造性、多様性も高く評価されており、数々の賞を受賞しています。

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.



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.



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.



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

Class	Weight	Price
Middle size	600 g ~ 690 g	¥6910 (税込)
Large size	700 g ~ 790 g	¥7940 (税込)
King size	800 g ~ 890 g	¥9600 (税込)



カニ料理のソースとご一緒にお召し上がりください

Deep Fried Buns 揚げパン (4個) 600 (税込)
乳、小麦

Steamed Buns 蒸しパン (4個) 600 (税込)
乳、小麦

Jasmine Rice ジャスミンライス 白飯 390 (税込)



Chili Crab チリクラブ

新嘉坡辣椒蟹 かに、卵、小麦、落花生、乳、えび

人気No.1のチリクラブ スパイシーで濃厚なチリソースはシンガポール名物にふさわしい一品



Curry Crab カリークラブ

泰國加厘蟹 かに、卵、落花生、乳、えび

インターナショナルのシグニチャーメニュー
ココナッツたっぷりのタイ風カリークラブ



Black Pepper Crab ブラックペッパークラブ

招牌黑椒蟹 かに、卵、乳、小麦

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

●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

Creamy Crab クリーミークラブ

花奶炬蟹

かに、乳、小麦

じっくり煮詰めたバターとクリームの濃厚なソース

PALM BEACH
—EST 1956—
棕榈滩



PALM BEACH
—EST 1956—
棕榈滩



Salt & Pepper Crab ソルトペッパークラブ

椒塩爆蟹



かに、乳

ホワイトペッパーとガーリックが効いた
爽やかな辛味 ビールによく合う一品

Fried Garlic & Basil Crab

フライドガーリックバジルクラブ

避風塘蟹



かに、小麦

フライドガーリックとチリペッパーでスパイシーに
香ばしく炒めました

JUMBO
SEAFOOD 鮮



Singapore
Seafood
Republic



Coconuts Butter Crab ココナッツバタークラブ

椰絲黄油蟹

かに、卵、小麦

バターの香りと香ばしいココナッツをからめた濃厚な味わい

●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

Appetizer 小食



Seafood Salad Thai Style

シーフードサラダタイスタイル 🌶️🌶️🌶️

泰國海鮮沙律

小麦・えび

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

<3種のドレッシングから1つお選びください>

- ・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

1760 (税込)



Chicken Satay (6 pieces)

チキンサテー

鶏柳沙爹

落花生、小麦

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 (6本)

1100 (税込)



Coconuts Shrimp Toast (6 pieces)

ココナッツシュリンプトースト

椰子蝦多士

卵、乳、小麦、えび

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(6個)

1100 (税込)



Steamed Chicken

スチームチキン

蒸鶏

乳、卵、小麦、えび

柔らかく蒸しあげた国産鶏を3種のソースで

1300 (税込)

Soup 湯



Seafood Sambal Soup

シーフードサンバルスープ

海鮮参巴汤

乳・小麦・卵・えび

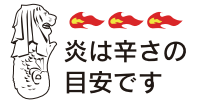
シーフードの旨味たっぷりのスープに
サンバルの辛さを加えたスープ

1500 (税込)

●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

Prawn

鮮蝦



Fried Garlic Prawn
フライドガーリックプラウン
避風塘炒蝦

卵、小麦、落花生、えび

フライドガーリックとホーリーバジルを合わせた
ブラックタイガーのクリスピー炒め

1630 (税込)



Boiled Shrimp
ボイルシュリンプ
白灼生中蝦

小麦、えび

シンプルな海老の湯引きチリ醤油とパクチーでお召し上がりがください

1980 (税込)



Garlic Steamed Prawn
ガーリックスチームプラウン
蒜茸蒸蝦球

卵、小麦、えび

大ぶりの海老をスチームし
食欲そそるガーリックソースをかけました

1500 (税込)



Golden Crabs Prawn
ゴールデンクランブスプラウン
金沙蝦球

卵・乳・小麦・えび

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

1500 (税込)



Nyonya Mayonnaise Sauce Prawn
ニョヤマヨネーズソースプラウン
娘惹沙律蝦球

乳、小麦、卵、えび

大ぶりでプリプリな海老を自慢の
特製マヨネーズソースで和えた逸品

1630 (税込)

Kids Plate 兒童餐盤



Kids Plate (Large)
キッズプレート(大)
兒童餐盤

乳、卵、小麦、えび

海老フライとチャーハンのセット
ジュース付き

1180 (税込)



Kids Plate (Small)
キッズプレート(小)
兒童餐盤

乳、卵、小麦、えび

点心(肉まん・焼売・えび蒸し
餃子)とチャーハンのセット
ジュース付き

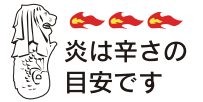
880 (税込)

※小学生までの対応とさせていただきます

●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

SSR Selection

SSR 精選紹介



炎は辛さの
目安です



Beef Rendan
ビーフレンダン 
仁当牛肉

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一緒にお召し上がりください

2640 (税込)



Spicy Pork Rib
スパイシーポークリブ 
香辣排骨

乳・小麦・落花生

柔らかく煮込んだスペアリブをにんにくと香辛料の
効いたフレークをかけて

1550 (税込)



Spicy Chinese Spinach
チリカンコン 
馬來風光

卵、乳、小麦、えび

シャキッとした食感の空心菜を海老と唐辛子の
発酵みそサンバルで香ばしくスパイシーに仕上げました

1300 (税込)




Season's Vegetable (Garlic/Salt)
季節の青菜の強火炒め(ガーリック、ソルト)
炒時蔬(蒜茸炒/清炒)

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
※味付けをお選びください

990 (税込)



Stir-Fried Lettuce with Crispy Chilli Oil
チャイニーズレタスクリスピーチリオイル 
白灼油生菜

卵、小麦、えび

さっと湯引きしたロメインレタスにレアスパイス馬告
(マーガオ) 香る干し蝦と唐辛子ソースを掛けました

990 (税込)



Bah kut teh
バクテー
肉骨茶

小麦

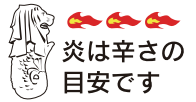
大ぶりのスペアリブを数種類の葉菜で
じっくり柔らかく煮込んだシンガポールの定番料理

1680 (税込)

●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

Rice & Noodles

麺・飯



Seafood Fried Rice
シーフードフライドライス
招牌海鮮炒飯

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

1600 (税込)



Nasi goreng
ナシゴレン
馬來炒飯



乳・小麦・卵・えび

チキンと玉子をのせたスパイシーチャーハン

1600 (税込)



Fried Noodles Singapore Style
チャウクワイティー
炒粿条

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

1300 (税込)



Mie Goreng
ミーゴレン
炒面

乳・小麦・卵・えび

トマトベースのスパイシー焼きそば

1600 (税込)



Laksa Noodles
ラクサヌードル
新嘉坡叻沙

えび・乳・卵・落花生

ココナッツと海老のだしが香る濃厚スープの
シンガポールラクサ

1380 (税込)

●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

Desserts

甜点



Kuih Lapis Kukus
クエ・ラピス・ククス

九云糕 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

760 (税込)

Fried Banana
ピサン・ゴレン

香蕉酥配雪糕

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

660 (税込)



Mango Sago
マンゴーサゴ

楊枝甘露

乳

マンゴーとタピオカをたっぷりを使用した
シンガポールシェイク

760 (税込)



Home Made Icecream
ホームメイドアイスクリーム

自製雪糕

卵、乳、小麦

パテシエ特製の自家製アイスクリーム
3種のテイストをお楽しみ下さい

660 (税込)