

Singapore Seafood Republic

Singapore's
Best Seafood Restaurants

PALM BEACH
SEAFOOD RESTAURANT
棕榈滩

TUNG LOK
SEAFOOD RESTAURANT
同乐海鲜

JUMBO
SEAFOOD RESTAURANT
珍宝海鲜

THE SEAFOOD
INTERNATIONAL
MARKET & RESTAURANT
“IF IT SWIMS WE HAVE IT”

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



サイズと調理法をお選びください

Class	Weight	Price	
S	500 g ~ 590 g	¥5646	¥6210 (税込)
M	600 g ~ 690 g	¥6655	¥7320 (税込)
L	700 g ~ 790 g	¥7600	¥8360 (税込)
KING	800 g ~ 890 g	¥9055	¥9960 (税込)
YOKOZUNA	900 g ~	¥11200 ~	¥12320 ~ (税込)



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)	546	600 (税込)
乳、小麦		
Steamed Bun 蒸曼頭		
蒸しパン(4個)	546	600 (税込)
乳、小麦		
Jasmine Rice 白飯		
ジャスミンライス	355	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 of 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

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
珍宝海



Singapore
Seafood
Republic



Braised Glass Noodles Crab バーミセリクラブ

椒塩爆蟹

かに、卵、乳、小麦

葱と生姜の風味を生かし春雨と煮込んだ
蟹の旨味を感じるメニュー

●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

オマールロブスター Lobster

6910 7600 (税込)

オマールロブスターはカナダやアメリカの沿岸に生息し、早い海流に負けないうテールが肥大しています。このテールの身がしまっていて、弾力のある身は加熱するとプリップリになります。また頭(胴体)には、濃厚なミソ(コライユ)をもっていてソースは濃厚で豊潤なものとなります。『シンガポールシーフードリパブリック銀座』では2種類の調理法6種類の味付けでご提供いたします。テールとハサミの身質に違いもオマールロブスターの特徴なのでぜひ一度ご賞味ください。



写真: ねぎ生姜蒸し

Steamed with garlic

ガーリックスチーム

蒜茸蒸

えび、小麦

特製のガーリックソースで蒸しあげました。
ガーリックの香りとプリプリの食感が食欲をそそる一品

Stir-fried <炒め>

Ginger vermicelli

ジンジャーバーミセリ

葱姜炒冬粉

えび、小麦・卵

生姜の風味を生かし春雨とロブスターと一緒に
煮込む事で、海老の旨味を感じる一品に仕上げました。



写真: ガーリックスチーム

Black beans

ブラックビーンズ

豆豉焗

えび、小麦

シンガポールでもポピュラーな調味料豆豉
(トウチー)で仕上げました。
コクのあるソースでロブスターの旨味を引き立てます。

Chilli sauce

チリソース

新嘉坡辣椒

えび、小麦・卵・落花生

スパイシーで濃厚な味付けの特性チリソースで
煮込みました。ロブスターの旨味が溶け込んだソースに
揚げパンや蒸しパンをつけてお召し上がりください。



写真: ジンジャーバーミセリ

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チリとナムプラーの効いたソースで仕上げたスパイシーサラダ

1655 1820 (税込)



Spicy Seasoning Chicken

よだれ鶏 

口水鶏

小麦、えび

ニンニクが食欲をそそる特製のスパイシーシーズニングソースを掛けた蒸し鶏の冷製

891 980 (税込)



Republic Green Salad

リパブリックグリーンサラダ

彩蔬色拉

小麦・卵

彩り野菜に赤玉葱のドレッシングでスパイス料理の箸休めに

1173 1290 (税込)



Whelk Seashell Boiled Fish Soy Sauce

ツブ貝の湯引きフィッシュソイソース

白灼海螺

小麦

ほんのり甘みのあるツブ貝をシンプルにさっと湯引きしました 特製フィッシュソースを掛けて

1546 1700 (税込)



Honey Roast Pork

ハニーローストポーク

蜜汁叉焼

乳・小麦

特製の甘辛たれに漬け込み高温で香ばしく焼き上げたローストポーク

1455 1600 (税込)



Chicken Satay (6 pieces)

チキンサテー

鶏柳沙爹

落花生

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)

900 990 (税込)



Curry Puff (2 pieces)

カレーパフ

咖喱角



小麦・えび・乳

サクサクのパイの生地に、スパイシーなラム肉の餡が入ったシンガポールカレーパイ(2個)

782 860 (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)

900 990 (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

大ぶりなブラックタイガーをスチームし
食欲そそるガーリックソースをかけました

1473 1620 (税込)



Serial Butter Prawn シリアルバタープラウン 麦片牛油蝦

卵、乳、小麦、えび

有頭海老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

1528 1680 (税込)



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

えび、小麦、卵

カリッと揚げたブラックタイガーにレモングラス香る
ニョニヤソースとマヨネーズを合わせエキジチックに
仕上げました

1564 1720 (税込)



Crispy Chilli Prawn クリスピーチリプラウン 脆辣炒蝦

卵、落花生、小麦

様々なスパイスと唐辛子で作ったクリスピーチリで
ブラックタイガーをスパイシーに香ばしく炒めました

1528 1680 (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ください

1800 1980 (税込)



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

1528 1680 (税込)



Soup

湯



炎は辛さの
目安です

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

1528

1680 (税込)



Shark Fin and Crab Meat Soup

フカヒレと蟹肉のスープ

蟹黄魚翅羹

卵、乳、小麦、かに

こってりとした風味と旨みのある蟹味噌を加えた
フカヒレと蟹肉の濃厚とろみスープ

2700

2970 (税込)



Seafood and Tofu Soup

シーフードと豆腐のとろみスープ

海鮮豆腐羹

えび・小麦・卵・かに

エビやホタテ干し貝柱の旨味たっぷりのとろみスープ

1691

1860 (税込)



Abalone and Green Vegetable Soup

アワビと青菜の上湯スープ

時蔬鮑片湯

えび・小麦・卵

深い味わいと歯ごたえの良い鮑を、金華ハムや
丸鶏などでじっくり煮込み取った上湯で仕上げました

1755

1930 (税込)



SSR Selection

SSR 精選紹介



炎は辛さの
目安です

Spicy Chinese Spinach

チリカンコン

馬來風光

卵、乳、小麦、えび

シャキっ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

1146

1260 (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)

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

900

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

900

990 (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



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バラ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

2437 2680 (税込)

Spicy Pork Libs

スパイシービックボーン

香醬大玉骨

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

1473 1620 (税込)



Stir-fried Beef with Black Pepper

牛肉の黒胡椒炒め

黒胡椒炒牛柳条

卵・小麦・乳

牛リブロースを黒胡椒とバターでジューシーに
炒めました

1982 2180 (税込)



Ayam Goreng (1 pieces)

アヤムゴレン(1ピース)

馬來辣烤雞

落花生

骨付きも肉を特製スパイスで漬け込み
焼き上げたマレーシア風スパイシーチキン

891 980 (税込)

Stir-fried Squid with Sambal

サンバルソトン

参把墨魚鱿鱼

えび・小麦・落花生・卵

シンガポール料理で欠かせない調味料
海老の発酵みそサンバルで絞甲イカを
香ばしく炒めました

1346 1480 (税込)



XO Fried Oyster

XOフライドオイスター

XO 醬炒牡蠣



卵・小麦・えび

広島産真牡蠣を特製のXO醬で炒めた
牡蠣の旨味を感じる一品

1482 1630 (税込)



Rice & Noodles

麵・飯



炎は辛さの
目安です

Singapore Chicken Rice

シンガポールチキンライス

海南鶏飯

小麦・えび

柔らかく蒸し上げた鶏肉とチキンスープで炊いた
パンドンのハーブ香ジャスミンライスの
シンガポールチキンライス

1346 1480 (税込)



Sambal Fried Rice

サンバルフライドライス

馬來炒飯



えび・乳・卵・落花生

スパイシーなサンバルソースで炒めた
マレーシアンフライドライス

1300 1430 (税込)

Seafood Fried Rice

シーフードフライドライス

招牌海鮮炒飯

卵・乳・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

1419 1560 (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

1146 1260 (税込)



Oyster Hokkien Mee

オイスターホッケンミー

牡蠣福建麵

卵・小麦・えび

芳醇な牡蠣の旨味を2種類の麵で炒め煮にした
シンガポール名物料理

1528 1680 (税込)



Laksa Noodles

ラクサ・シンガプーラ

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

1391 1530 (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

691 760 (税込)



Original Coconuts Jam Chou
カヤジャムシュー

咖椰奶油酥

卵、乳、小麦

香ばしく焼き上げた生地にパンダンリーフの香る
カヤジャムとクリームをサンドしたシュークリーム
温泉卵のソースをかけて

691 760 (税込)



Chocolate Creme brulee
ショコラクリームブリュレ

巧克力蛋燉

卵、乳、小麦

シンガポール産チョコレートを使った香り高いブリュレ
表面をパリッと焦がしバナナアイス添えて

782 860 (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ナナアイスとゴー一緒に

600 660 (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

691 760 (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

600 660 (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