

Singapore Seafood Republic

Singapore's Best Seafood Restaurants



「シンガポール・シーフード・リパブリック東京」へようこそ。当レストランでは、シンガポールの豊かな味わいをお楽しみいただけます。特にお勧めするのは、自慢の名物料理であるチリクラブです。辛味と旨味が絶妙に調和したこの一品は、シンガポール料理の真髄を味わえます。その他にも、シンガポールの伝統的な料理を数々ご用意しております。是非、お好みの料理をお楽しみください。

Welcome to "Singapore Seafood Republic Tokyo". Enjoy the rich flavors of Singapore at our restaurant. We especially recommend their signature dish, the chili crab. With a perfect balance of spiciness and umami, this dish offers the essence of Singaporean cuisine. We also offer a variety of traditional Singaporean dishes. Please enjoy your favorite dishes.



Singapore Seafood Republic Tokyo

Chef Soukai Okubo

大久保 聡皆



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



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			
揚げパン(2個)	455	500	(税込)
Steamed Buns			
蒸しパン(2個)	455	500	(税込)
Jasmine Rice			
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 🌶️ 卵、乳、小麦、えび、かに、落花生
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 🌶️ 卵、小麦、かに、乳
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

Mud Crabs

炎は辛さの
目安です



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 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



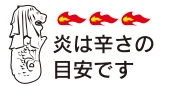
Black Pepper Crab 黒椒蟹

ブラックペッパークラブ 小麦、乳、かに
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

- 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

Appetizer



Cold Ginger Oyster 双味牡蛎

コールドジンジャー 4ヶ 2182 2400(税込)
オイスター 2種ソース 2ヶ 1091 1200(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

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



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た
クラゲのスパイシーマリネ
小麦、えび



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ルパッチョ
小麦、落花生



Shrimp Toast

蝦多士

シュリンプトースト 891 980(税込)

ココナッツシュリンプトーストは、アジアフュージョン料理の
極致を味わう一皿です。香り高いココナッツの風味がシュリンプの
ぷりぷり感と絶妙に調和し、揚げたパンのサクサク感との
コントラストが絶妙です

小麦、卵、乳、えび



● 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



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)

ぶりぶ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



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

Calamansi chicken 卡拉曼西鸡

カラマンシーチキン 1364 1500(税込)

しっとり蒸しあげた鶏肉の冷製に東南アジアの果実
"カラマンシー"にミントやバジル、ハーブ&スパイスを
ブレンドしたソースをたっぷりかけて
えび



Honey Roasted Pork Ribs 蜜椒叉烧

ハニーローストポーク 1637 1800(税込)
ドライフルーツソース

豚ロース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しました
ドライフルーツのソースを添えて
卵、乳、小麦、えび



● 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

Vegetables



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しあげました
アジアを感じる一品です

小麦、えび



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



蒜炒时令蔬菜

Stir-fried seasonal vegetables with garlic

季節野菜のにんにく強火炒め 1163 1280(税込)

小麦

季節の野菜を食欲そそる香り良いニンニクと
強火でしっかり炒めました



Soup



Shark Fin and Crab Meat Soup

蟹黄魚翅羹

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



Bak Kut Teh

肉骨茶

バクテー 1364 1500(税込)

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

小麦



● 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

Seafood



Steamed Garlic Prawn

蒜茸蒸蝦

ガーリックスチームプラウン 4ヶ 1528 1680(税込)

大ぶりの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 2ヶ 764 840(税込)

卵、小麦、乳、えび

Curry Prawn 泰咖哩蝦

カレープラウン 1528 1680(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



Fried Garlic Oyster 避風塘脆牡蠣

ガーリックフライドオイスター 1528 1680(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

Serial Butter Prawn 麦片牛油蝦

シリアルバタープラウン 1528 1680(税込)

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

卵、乳、小麦、えび



Meat



Crispy Roasted Chicken 蒜香脆皮鶏

クリスピーローストチキン 1800 1980(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

猪肉烤酸子汁

Pork Tender Roast With Tamarind Sauce

低温調理ポークタマリンドソース 1910 2100(税込)

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



Rice



Seafood Fried Rice 招牌海鮮炒飯

シーフードフライドライス 1400 1540(税込)

香り高いジャスミンライスと
シーフードでバラバラに仕上げました
卵、乳、えび、かに

Hainanese Chicken Rice 海南鶏飯

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、 728 800(税込)

柔らか蒸鶏を3種のソースで ハーフサイズ (Half size)

卵、小麦、えび



Noodles



黒胡椒米粉
Black pepper rice noodles

ブラックペッパービーフン 1400 1540(税込)

ブラックペッパーが香る、もちもち麺の焼きビーフン
牛肉を入れ食べ応えのある麺料理に仕上げました
卵、小麦、乳



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



叻沙麺
Laksa Noodle

ラクサヌードル 1400 1540(税込)

728 800(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

● 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