



春のマーライオンコース

Merlion Course

Steamed Peanut

お酒のおつまみに塩ゆで落花生

Appetizers

シェフおすすめのシンガポール前菜三種盛り合わせ銘々盛りスタイルで
海鮮生春巻き 鶏のレバー特製オイル漬け ピータン豆腐生姜ソース添え

Bak Kut Teh

ディーン・フジオカさんに紹介して頂いた恵比寿“新東記”
スペアリブのスタミナ料理 “バクテー”「肉骨茶」

Singapore Satay

シンガポール串焼きチキンサテ

Shrimp Cracker

ガーリックソルト ピリ辛えびせん

Fried Carrot Cake With Black Sauce

フライド・キャロット・ケーキ シンガポール屋台の
伝統的な甘い黒醤油で炒めた大根餅入り卵のオムレツ

Ginger Chicken

新東記“クラークキー”名物レタスで巻いて頂く
丸鶏の柔らかなジンジャーチキン

Singapore Chili Crab in Manto Cup

蟹肉の旨みたっぷり濃厚な蟹肉のみを味わ
シンガポール名物“チリクラブ”ソース バンズカップで



PLUS プラス ¥500にて

Mini Laksa

新東記 こだわりのミニラクサヌードル

又は (OR)

Mini Chicken Rice

新東記シグネチャーシンガポールミニチキンライス

Almond Pudding

クラーク・キー杏仁プリン

&

Sesame Ball

胡麻揚げ団子

¥4000 Per Person