

SINGAPORE CHINATOWN STYLE SHARK FIN COURSE

コラーゲンたっぷりの大ぶりのふかひれを存分に御堪能下さい。じっくり時間をかけて仕上げた特製スープにも美肌効果抜群の食材がたっぷり。シンガポールのチャイナタウンを訪れた気分で優雅なひと時をお過ごし下さい。

・シェフからの贈り物 前菜3種盛り
Chef's gift-Three opening appetizers

・ソフトシェルクラブのクレープ包み 梅香るシンガポール産甜辣醬
Soft-shell crab crêpe with Singaporean sweet and spicy plum sauce

・本日のお取り寄せ野菜
Today's special vegetables

・シャークフィン シンガポールチャイナタウンスタイル
Singapore Chinatown-style shark fin

・鮮魚のバブール 豆鼓ソース
Steamed fish with Chinese fermented black beans sauce

・レミーマルタンとシンガポール産醤油を使ったリブアイステーキ
Rib-eye steak seasoned with Rémy Martin and Singaporean soy sauce

・シンガポールチキンライス
Singapore chicken rice

・スペシャルデザート
Dessert of the day

・コーヒー 紅茶 中国茶
Choice of coffee, black tea, or Chinese Tea

¥15,000

オプションフリードリンクお一人様プラス¥3000 (2時間)
乾杯用スパークリングワイン (お一人1杯)・ビール・ワイン (赤・白)・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク
Option of all you can drink for additional ¥3000 per person (2 hours)
Sparkling wine・beer・wine(red・white)・whiskey・cocktail・soft drink

このコースは2名様より承ります。
This course is prepared for a minimum of 2 orders.

表示価格に、別途消費税とサービス料を申し受けます
All prices are in Japanese yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.



TRIPLE
ONE

ORCHARD COURSE

シンガポールの調味料をふんだんに使用したスペシャルコース。シェフの腕光る伝統的な技法をベースに、
季節感あふれる日本の食材とのフュージョン料理をご堪能下さい。

・シェフからの贈り物 前菜3種盛り
Chef's gift Three opening appetizers

・本日のお取り寄せ野菜
Today's special vegetables

・シンガポールサテー トラディショナル
Traditional Singaporean satay

・トリプルワンスペシャリ 佛跳牆
Buddha's temptation
(Steamed assorted shark fin, scallops, abalone, Jinghua ham, pork tendon, and taro)

・レミーマルタンとシンガポール産醤油を使ったリブアイステーキ
Rib-eye steak seasoned with Rémy Martin
and Singaporean soy sauce

・シンガポールラクサヌードル
Singaporean Laksa noodles

・スペシャルデザート
Dessert of the day

・コーヒー 紅茶 中国茶
Choice of coffee, black tea, or Chinese tea

¥12,000

オプションフリードリンクお一人様プラス¥3000 (2 時間)
乾杯用スパークリングワイン (お一人 1 杯)・ビール・ワイン (赤・白)・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク
Option of all you can drink for additional ¥3000 per person (2 hours)
Sparkling wine・beer・wine(red・white)・whiskey・cocktail・soft drink

このコースは 2 名様より承ります。
This course is prepared for a minimum of 2 orders.

表示価格に、別途消費税とサービス料を申し受けます
All prices are in Japanese yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.



TRIPLE
ONE

SINGAPORE CHICKEN RICE COURSE

シンガポールチキンライスをメインに南の風薫るコースをご用意致しました。
ゆっくりとくつろげる空間でシンガポール旅行気分をご堪能下さい。

・シェフからの贈り物 前菜 3 種盛り
Chef`s gift - Three opening appertizers

・本日のお取り寄せ野菜
Today`s special vegetables

・ソフトシェルクラブのクレープ包み
梅香るシンガポール産甜辣醬で
Soft-shell crab crêpe with Singaporean sweet and spicy plum sauce

・海鮮のラクサスープ
Seafood laksa soup

・シンガポールチキンライス
Singapore chicken rice

・アジアンデザート
Asian dessert

・コーヒー 紅茶 中国茶
Choice of coffee, black tea, or Chinese tea

¥ 8,000

オプションフリードリンクお一人様プラス¥3000 (2 時間)
乾杯用スパークリングワイン (お一人 1 杯)・ビール・ワイン (赤・白)・ウイスキー・カクテル・ソフトドリンク
Option of all you can drink for additional ¥3000 per person (2 hours)
Sparkling wine・beer・wine(red・white)・whiskey・cocktail・soft drink

このコースは 2 名様より承ります。
This course is prepared for a minimum of 2 orders.

表示価格に、別途消費税とサービス料を申し受けます
All prices are in Japanese yen, exclusive of consumption tax and subject to service charge.



TRIPLE
ONE