

Draft Beer 生ビール

タイガービール	Tiger Beer	¥780
ハートランド	Heartland Beer	Bottle ¥680

Shochu 焼酎

富乃宝山	Tominohouzan	¥500
一粒の麦	Hitotsubunomugi	¥500

下記の割り材をお選び頂けます。

ロック on the rock	ソーダ with soda
お水 with water	お湯 with hot water

ウーロンハイ	Oolong high	¥500
ジャスミンハイ	Jasmin high	¥500
生絞りレモンサワー	Fresh lemon sour	¥550
生絞りライムサワー	Fresh lime sour	¥550

Whisky ウイスキー

白州(シングルモルト)	Hakushu	¥680
オールドパー シルバー	Old Parr Silver	¥580
シーバスリーガル ミズナラ	Chivas Reagal Mizunara	¥580

下記の割り材をお選び頂けます。

ロック on the rock	ソーダ with soda
お水 with water	トニック with tonic water + ¥30
ジンジャーエール with gingerale + ¥30	コココーラ with coca-coke + ¥30

ALCOHOL-FREE ノンアルコール

オールフリー(アルコール 0.00%)	All-Free (Alcohol 0.00%)	¥480
サラトガクーラー	Saratoga Cooler	¥580
シャーリーテンプル	Shirley temple	¥580
マンゴージュレクーラー	Mango jelly cooler	¥580

※会計時、お通し代(¥500)が加算されます。
Compulsory appetizer (¥500) will be added to the price.

Tropical cocktail トロピカルカクテル all ¥1,000

シンガポールスリング	Singapore Sling
ブルーラグーン	Blue Lagoon
ピニャコラーダ	Piña Colada
マイタイ	Mai-Tai

Cocktail カクテル all ¥580

ジン	Gin
ウォッカ	Vodka
ラム	Rum
テキーラ	Tequi
カシス	Cassis
パライソ	Paraíso
マリブ	Maribu
マンゴヤン	Mangoyan

下記の割り材をお選び頂けます。

ソーダ with soda	グレープフルーツジュース with grapefruit juice
オレンジジュース with orange juice	トニック with tonic water
ジンジャーエール with gigerale	コココーラ with coca-coke
ウーロン茶 with ooling tea	ジャスミン茶 with jasmin tea

Soft Drinks ソフトドリンクス all ¥480

ライムジュース	Lime juice
オレンジジュース	Orange juice
グレープフルーツジュース	Grape fruit juice
パイナップルジュース	Pain Apple juice
ジンジャーエール	Ginger ale
コココーラ	coca-Cola
ウーロン茶	Oolng tea
ジャスミン茶	Jasmin tea
ペリエ	Perrie
オールフリー (ノンアルコールビール)	Alcohol-free beer

※会計時、お通し代(¥500)が加算されます。
Compulsory appetizer (¥500) will be added to the price.



By the glass 本日のグラス

本日のスパークリング	Today' s sparkling	¥780
本日の赤ワイン	Today' s red wine	¥580
本日の白ワイン	Today' s white wine	¥580

Champagne・Sparkling wine 泡

シヤンドン ¥4,800

シャルドネ 60% ピノワール 40% / オーストラリア

柔らかな泡立ちが優しく、フルーティーな香り、穏やかな酸味が心地よいワイン

Chandon

Chardonnay 60%, Pinot Noir 40% / Australia

モエシヤンドン ¥9,800

ピノワール 80%、シャルドネ 20% / フランス

心地よい泡立ちと爽やかな花のアロマを併せ持つとてもドライなシャンパーニュ。

Moët & Chandon

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% / France

アヤラ ¥10,800

ピノワール 40%、シャルドネ 40%、ムニエ 20% / フランス

泡立ちがよく、品のよい香り、よく熟成したまろやかな口当たり、それとじつに見事な後味と切れ上がりをもったシャンパーニュです。

AYARA

Pinot Noir 40%, Chardonnay 20%, Pino Meunier 20% / France

ボランジェ ¥14,800

ピノワール 60%、シャルドネ 25%、ムニエ 15% / フランス

思っていた以上にキリッとした味わい。後味もスッキリしていて料理を選びません。

BOLLINGER

Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pino Meunier 15% / France

ルイナール ブラン・ド・ブラン ¥17,800

シャルドネ 100% / フランス

シャルドネのみで作られるとても香り高い特別な一本。本場フランスで最も愛されてるシャンパーニュ。

RUINART BLANC DE BLANC

Chardonnay 100% / France

※会計時、お通し代(¥500)が加算されます。
Compulsory appetizer (¥500) will be added to the price.



Red wine 赤

マリウス・ルージュ グルナツシュ

¥3,800

グルナツシュ 100% / フランス

ジューシーな赤い果実と、ココアやスパイスの香り。

滑らかな飲みながら、力強い一本です。

M.Chapoutier Marius Rouge

Grenache100% / France

テラザス マルベック

¥4,800

アルゼンチン

フレッシュなスマイルのアロマが豊かで、ダークチェリーのコンフィのような凝縮感のある

果実味と艶やかなタンニンが特徴的

Terrazas Malbec

Malbec / Argentine Republic

ヌマンシア テルメス

¥5,800

テンプラニーニョ 100% / スペイン

酸味と果実味のバランスが良く、タンニンはきめ細やかなオーガニックワインです。

Numantia Termes

Tempranillo 100% / Spain

ヤルデン メルロー

¥7,800

メルロー 100% / イスラエル

ベリー、オレンジ、オークの香りを伴う長く複雑なフィニッシュが特徴のドライでフルボディな一本です。

Yarden Merlot

Merlot 100% / State of Israel

クラウディベイ ピノ・ノワール

¥8,900

ピノ・ノワール 100% / ニュージーランド

濃厚なチェリーやベリーの風味に、滑らかなタンニンを併せ持ったバランスが良く飲みやすい一本です。

Cloudy Bay Pinot Noir

Pinot Noir100% / New Zealand

ニュートン アンフィルタード カベルネ・ソーヴィニヨン

¥12,000

カベルネ・ソーヴィニヨン, マルベック, カベルネ・フラン, メルロー, プティヴェルド / アメリカ

無濾過から生まれる完璧なバランスと凝縮感。カシスやカカオ、バニラが一体となった

フレーバーが非常に官能的な一本です。

Newton Unfiltered Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot / U.S.A

※会計時、お通し代(¥500)が加算されます。

Compulsory appetizer (¥500) will be added to the price.



White wine 白

オーカ シュナンブラン

¥3,800

シュナンブラン 100% / 南アフリカ

洋ナシやトロピカルフルーツのような香りと、弾けるような舌触りを持つ一本です。

Ohka Chenin Blanc

Chenin Blanc100% / Republic of South Africa

ポール・ジャングランジェ アルザス リースリング

¥4,300

リースリング 100% / フランス

白い花の香りと、シャープな酸でキリッと引き締まってドライな一本です。

Paul Ginglinger Alsace Riesling

Riesling100% / France

ヤルデン シャルドネ

¥5,800

シャルドネ 100% / イスラエル

青リンゴやトロピカルフルーツの香りに樽香の効いたしっかりとボリューム感のある一本です。

Yarden Chardonnay

Chardonnay100% / State of Israel

クラウディベイ ソーヴィニヨン・ブラン

¥6,900

ソーヴィニヨン・ブラン 100% / ニューゼaland

感動的に涼やかで凛としたボディに、グレープフルーツの爽やかな香り。世界一美しいソーヴィニヨン・ブランと称される一本です。

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc100% / New Zealand

プロフェッツロック ピノグリ

¥8,400

シャルドネ 100% / アメリカ

蜂蜜やナッツのようなボリュームのある香りと滑らかな口当たり。

PROPHET'S ROCK Pinot Gris

Pinot Gris100% / New Zealand

ノリア シャルドネ サンジャコモ ビンヤード

¥10,600

シャルドネ 100% / カリフォルニア

洋ナシや、メロンといった爽やかな香りに、ミネラル感がしっかり感じられます。

Noria Chardonnay Sangiacomo Vineyard

Chardonnay100% / U.S.A

※会計時、お通し代(¥500)が加算されます。
Compulsory appetizer (¥500) will be added to the price.





Quick クイック

シンガポール風ピクルス	Pickles	¥480
海老塩ポテト (+¥100で3種ディップ付)	French fry with shurimp salt	¥500
パクチーサラダ	Coriander salad	¥780
シンガポールジンジャーチキン	Singapore ginger chicken	¥880

Appetizer 前菜

空心菜のガーリック炒め	fried kang kong	¥880
茄子のサンバル炒め	sambal	¥600
青菜のオイスター	fried oyster	¥600
カキオムレツ	Omulet of oyster	¥800
ペーパーチキン	paper chicken	¥600

Main メイン

バクテー	Bak kut teh	¥1,400
エビのペッパーソース	Shurimp & pepper souce	¥1,300
ホッケンミー	Hokkien mee	¥1,100
ソフトシェルクラブチリクラブ	Chili club	¥1,800
ソフトシェルクラブペッパークラブ	Pepper club	¥1,800

Side menu サイドメニュー

ジャスミンライス	Jasmin rice	¥200
揚げパン(マントウ)	Fried bread	¥200
チキンスープ	chicken soup	¥200

※表示価格は税抜き価格です。お会計時別途消費税が加算されます。
TAX not included in the price. Tax will be added to the price.



Laksa ラクサ

ラクサ

単品 M size

Laksa

M size

¥800

L size

L size

¥1,000

How to order

1. メニューをオーダーします。

Please order the your menu.

2. 麺の種類をお伝えください。

You can choose the type of noodles.

ショート麺 または ロング麺

short noodle or long noodle

3. 辛さをお伝えください。

You can choose your spicy.

1 マイルド

Mild

2 ノーマル

Normal

3 ホット +¥30

Hot +¥30

4 ベリーホット +¥50

Very hot +¥50

5 スーパーホット +¥100

Super hot +¥100

4. 追加トッピングがあればお伝えください。Please tell me if there is additional topping.

+¥50 追加もやし more beans sprout

+¥100 たまご Egg

レモン Lemon

アサリ Clam

+¥150 追加エビ(5匹) More 5 shurimps

+¥300 エビ追加(15匹) More 15 shrimp

パクチー Coriander

もりもりパクチー More coriander

Chicken rice & Soup チキンライス&スープ

チキンライス スープ付き

Chicken rice & soup

単品 M size

M size

¥1,000

L size

L size

¥1,200

Desserts デザート

ココナッツアイス

Coconuts ice cream

¥380

プーアル茶ゼリーとタピオカ

Pu-erh tea jelly & tapioca

¥480

カヤトーストアイス

Kaya toast & ice cream

¥580

※表示価格は税抜き価格です。お会計時別途消費税が加算されます。
TAX not included in the price. Tax will be added to the price.