

MANDARIN CHICKEN RICE

マンダリンチキンライス

伝説とも、象徴とも言われる一皿。

1971年の創業以来、誇りをもって作り続けてきた特別なチキンライスです。

ふっくらとジューシーな鶏を、香り高いスープで丁寧に蒸し上げ、旨みをしっかり閉じ込めました。

鶏の出汁で炊いたジャスミンライス、深みのあるスープとともに、

自家製チリソース、ジンジャーピューレ、ダークソイソースの3種のソースでお楽しみください。

Some call it legendary, others call it iconic.

This dish is simply what we have been proudly serving since 1971.

Perhaps it's because our chickens are specially nurtured to ensure plumper, juicier, and more flavourful meat because each one is gently cooked in an aromatic stock, slowly steamed until tender, then cooled to lock in a perfect harmony of flavours.

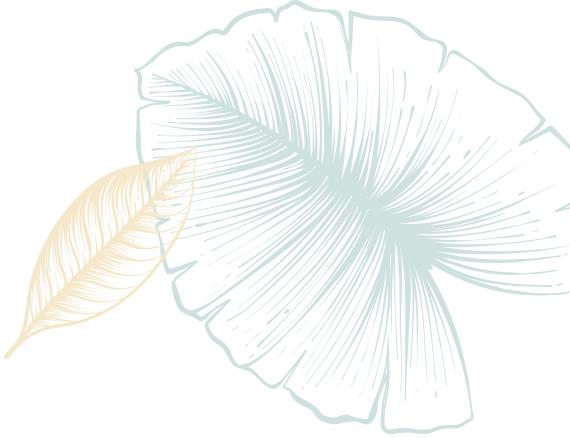
We can't reveal all our secrets, but we invite you to taste this special dish that has put us on the map for over 50 years.

Served boneless, with fragrant jasmine rice cooked in rich chicken broth, and a warm aromatic soup infused with the pure essence of chicken and spices.

What completes this comforting sensory experience is our trio of house-made signature sauces: chilli sauce, ginger puree, and dark soya sauce.

セットメニュー	Individual Set	2800
ハーフチキン	Half Chicken	4400
ホールチキン	Whole Chicken	8800
鶏出汁で炊いたジャスミンライスとスープ	Fragrant Chicken Rice & Soup	500
鶏出汁で炊いたジャスミンライス	Fragrant Chicken Rice	300

SIGNATURE DISHES



Mandarin Chicken Rice

マンダリンチキンライス

2800

Crispy Salted Egg Chicken Wings (4 pieces)

手羽先揚げ 塩漬け卵黄ソース

1800

カリッと揚げた手羽先に、カレーリーフとチリパディの香りをまとわせ、アヒルの卵黄の塩漬けを使った濃厚なソースをたっぷり絡めました。
ひと口食べると止まらない、やみつきになるおいしさです。

Crispy fried chicken wings are generously coated with a flavourful salted duck egg yolk sauce with curry leaves and hits of chilli padi. Be warned: it's highly addictive!

Lobster Laksa

ロブスター ラクサ

4500

誰もが嬉しい、満足感たっぷりの一品。
ロブスター、ウズラの卵、フィッシュケーキ、油揚げを贅沢に使用しました。
現地から直送したスパイスに、新鮮なココナッツミルクとエビの出汁を合わせ、風味豊かなココナッツスープで仕上げたシンガポールヌードルです。

This crowd-pleaser is loaded with lobster, quail eggs, fish cakes and fried tofu.
Fragrant Singapore noodles infused with freshly sourced spices, creamy coconut milk, and a rich prawn stock.

Bak Kut Teh

Bakute 骨付き肉の薬膳スープ仕立て チャーターボックス秘伝スパイス

2600

お腹も心も満たしてくれる、当店自慢のバクテー。
黒豚のスペアリブを、秘伝のスパイスと香り豊かなハーブスープでじっくりと煮込みました。
サクサクの揚げパンとともに、深みのある味わいをお楽しみください

A bowl that nourishes both belly and soul, our Bak Kut Teh is stewed low and slow in a heady herbal broth with pork ribs and served with deep-fried dough fritters.



APPETISERS

Crispy Salted Egg Chicken Wings (4 pieces)

1800

手羽先揚げ 塩漬け卵黄ソース

カリッと揚げた手羽先に、カレーリーフとチリパディの香りをまとわせ、アヒルの卵黄の塩漬けを使った濃厚なソースをたっぷり絡めました。
ひと口食べると止まらない、やみつきになるおいしさです。

Crispy fried chicken wings are generously coated with a flavourful salted duck egg yolk sauce with curry leaves and hits of chilli padi. Be warned: it's highly addictive!

Pan-fried Carrot Cake

1700

エビとキャロットケーキのダークソース炒め

香ばしく焼き上げた大根餅に、エビと卵、アクセントに大根の漬物を加え、濃厚なダークソースで仕上げました。

Pan-fried white radish cake with prawns, eggs, and dark soya sauce.

Snow Crab & Shrimp You Tiao

2000

ズワイガニとシーフードのヨウティヤオ

ズワイガニと魚介のペーストを中華揚げパンに塗り、サクッと揚げました。
ほんのり甘いレモンマヨネーズソースでお楽しみください。

Crispy Chinese fried dough filled with snow crab and seafood paste.

Grilled Satay (6 skewers)

1800

シンガポール風サテ ピーナッツソース

シンガポールの屋台料理として親しまれてきたサテ。
当店のチキンのサテは、香ばしく焼き上げ、タマネギ、キュウリ、
甘塩っぱいピーナッツソースを添えて、格別の美味しさをお届けします。

Once the stuff of smoky streets, where travelling satay men squatting over a portable grill by the roadside were a familiar sight that you could smell from afar.
Our skewers of chicken are grilled to a golden brown, served with onions, cucumber and a sweet-savoury peanut sauce for exceptional flavour.



MEAT



Singapore Chicken Curry

2200

シンガポールチキンカレー

鶏肉、ジャガイモ、オクラ、ナスなどを、スパイスで煮込んだ一品です。

シェフ特製のニヨニヤ風ココナツカレーソースは、シンガポールの家庭料理の味わいです。

A heart-warming dish filled with chicken, potatoes, okra, aubergine and more, slow-cooked in our beloved rich spices. A special blend of Nyonya-style coconut curry gravy, evoking the flavours of a Singaporean mother's kitchen.

Bak Kut Teh

2600

バクテー 骨付き肉の薬膳スープ仕立て チャーターボックス秘伝スパイス

お腹も心も満たしてくれる、当店自慢のバクテー。

黒豚のスペアリブを、秘伝のスパイスと香り豊かなハーブスープでじっくりと煮込みました。

サクサクの揚げパンとともに、深みのある味わいをお楽しみください

A bowl that nourishes both belly and soul, our Bak Kut Teh is stewed low and slow in a heady herbal broth with pork ribs and served with deep-fried dough fritters.

Sweet and Sour Pork Belly

2400

豚バラ肉のシンガポール風酢豚

クラシックな酢豚をシンガポールの調味料を使ってアレンジしました。

カリッと揚げた豚バラ肉を、風味豊かな甘酢餡で炒めた一品です。

A classic redefined – Crispy Kurobuta pork, deep-fried and wok-tossed in a vibrant sweet and sour glaze made with Singaporean seasonings.

Stir-fried Beef Tenderloin with Ginger and Onion

3200

牛ヒレ肉のジンジャーソース炒め

マリネした牛ヒレ肉を、生姜と玉ねぎの旨みが広がるソースで炒めた、

香り豊かな一品です。

Marinated Beef Tenderloin stir-fried with fragrant ginger and onion sauce.





SEAFOOD

Nyonya Assam Fresh Fish

ニヨニヤ風 鮮魚のアッサム仕立て

2800

しっとり蒸しあげた鮮魚のフィレを、甘酸っぱいニヨニヤ風アッサムソースで仕上げました。
レモングラスの香りと透き通る辛味がクセになります。

Gently steamed fish fillet in a tangy sweet and sour Nyonya-style Assam sauce.

Lemon Butter King Prawns

エビのレモンバターソース

2400

二度揚げしたエビを、レモンバターソースとチリパディを加えて仕上げました。
まろやかなソースが、エビの旨みを引き立てます。

Double-fried king prawns with a lemon butter sauce and some chilli padi heat.

Wok-fried Sambal King Prawns

エビとキノコのサンバル炒め

2400

大きなエビを自家製のサンバルソースで香ばしく炒めました。

Large king prawns are wok-fried with our house-made sambal.

Wok-fried Sambal Squid

イカのサンバル炒め

2200

ソテーしたイカを、自家製のサンバルソースで炒めました。
ピリッとした辛味とコクが重なり、奥行きのある味わいです。

A beloved dish inspired by Singapore's vibrant hawker culture.

Wok-fried squid is coated in our house-made sambal chilli paste for a rich, aromatic flavour.

VEGETABLES

Wok-fried Bok Choy with Garlic

パクチョイのニンニク炒め

1400

Poached Bok Choy with Oyster Sauce

パクチョイのオイスターソース掛け

1400

Wok-fried Beansprouts and Vegetables

豆もやしの野菜炒め

1100

Wok-fried Sambal Seasonal Vegetables

季節野菜のサンバル炒め

Please ask the staff



NOODLES & RICE

Beef Hor Fun

2800

牛ヒレ肉のホーファン

香ばしい香りが食欲をそそる一品。

ホーファンと牛肉のスライスを炒めて風味を引き出し、

醤油ベースの餡で仕上げた、シンガポールで大人気の一品です。

An irresistible dish with the tantalising aroma rising from the wok.

Velvety smooth Hor Fun and beef slices are stir-fried to a perfectly charred flavour, and simmered in a luscious, soy sauce-based sauce – a local favourite.

Seafood Hor Fun

2800

シーフードホーファン

旨味のある出汁で煮込んだホーファンに、香ばしく炒めた野菜を合わせました。

魚介ベースの餡で仕上げた、やさしい味わいです。

Hor Fun simmered in a savory umami broth, topped with fragrant stir-fried vegetables.

Finished with a gentle seafood-based sauce for a light and comforting flavor.

Lobster Laksa

4500

ロブスター・ラクサ

誰もが嬉しい、満足感たっぷりの一品。

ロブスター、ウズラの卵、フィッシュケーキ、油揚げを贅沢に使用しました。

現地から直送したスペイスに、新鮮なココナッツミルクとエビの出汁を合わせ、

風味豊かなココナッツスープで仕上げたシンガポールヌードルです。

This crowd-pleaser is loaded with lobster, quail eggs, fish cakes and fried tofu.

Fragrant Singapore noodles infused with freshly sourced spices, creamy coconut milk, and a rich prawn stock.

Char Kway Teow

2400

チャー クエイ ティオ 平打ち米粉麺の甘辛海鮮炒め

本店で長く愛されてきた、シンガポール料理のひとつ。

平たい米粉麺に、魚介類、腸詰、卵、甘口醤油を加え、香ばしく炒めました。

甘さと旨みのバランスが絶妙です。

One of the most beloved local dishes from our original restaurant in Singapore.

Flat rice noodles, seafood, Chinese sausage, eggs, and sweet soya sauce are made whole in a fiery wok – the perfect balance of savoury and sweet.



Kampong Nasi Goreng

2200

田舎風ナシゴレン

いろいろな味を楽しみたい方にぴったりの一品。

香り高いご飯に、スパイシーなエビ、手羽先の唐揚げ、エビせんべいを盛り合わせたボリューム満点の一品です

A perfect platter for those who enjoy a taste of everything!

A delightful combination of aromatic rice, spicy prawns, crispy chicken wings, prawn crackers.

SWEETS

Signature Coconut Ice Cream

ココナツアイスクリーム

1800

創業当初から 50 年以上愛され続けてきた、伝統的なデザート。
ココナツの殻にココナツアイスクリームをたっぷりと盛り付け、
香ばしいくるみを添えて仕上げました。

A sweet signature of over 50 years and counting.
Served generously in a coconut shell with coconut ice cream,
finished with toasted walnuts.