# Chicken Rice 鸡饭 | チャンライス



#### スチームチキン

スープ付

白鸡 和汤

Steamed Chicken with Soup

half -1/2羽 3,800 quarter -1/4羽 2,100

※写真はquarter-1/4羽となります

# ローストチキン

スープ付

油鸡 和汤

Roasted Chicken with Soup

half -1/2羽 3,800 quarter -1/4羽 2,100

※写真はquarter-1/4羽となります



#### スチームとローストの 両方を食べたい方に

スチーム&ローストチキン スープ付

白鸡&油鸡和汤 Steamed & Roasted Chicken with Soup

quarter -1/4羽 2,600



#### 香り米 香饭

Fragrant Rice 250

人数分のご注文を おすすめします!



Plain Noodles 450



パクチー別盛り 增加香菜

Add the Coriander Add BBQ & Roasted Pork 250



增加叉烧&烧肉

小800 一口だけ食べたいという方に

おすすめ! [※チキンライスをご注文の方に限ります。]

# Chicken Rice [Ipax]

チキンライス「一人前]

鸡饭一个人...白鸡/油鸡

Steamed / Roasted Chicken with Rice and Soup

[チキンはスチーム、もしくはローストからお選び下さい] ライス・スープ付 1,300





#### おすすめの食べ方



海南鶏飯の食べ方の基本は、

「ライスとチキンとソースを一体にして食す。」 これに尽きます。

ウィーナムキーでは手間暇かけて手作りで作った オリジナルソース3種をご用意しています。

①チリソース ②ダークソイソース ③ジンジャーソース このソースの組み合わせでより美味しく チキンライスを味わうことができます。

海南鶏飯の食べ方は基本「自由」に「楽しく」ですが、 おすすめの食べ方をご紹介します。

まずは、鶏スープで炊いた芳醇なライスの香りを 楽しむために何もつけずにライスを一口。 (ウィーナムキーのライスは何もつけなくても十分美味しい!)

2 小皿にチリソースとジンジャーソースを入れて混ぜ合わせる。

3 お好みでライスにダークソイソースをたらり、たらりとかける。 (ダークソイソースは甘辛で味が濃いめ。かけ過ぎに注意!)

4 チキンを2で混ぜたソースにつけて、ライスと一緒に食す。

ぜひ自分好みの「マイチキンライス」の味を見つけてください!

# Antipasto & Soups 凉菜,汤 | 前菜,スープ



アチャ 阿菜 Achar 380

【とりあえずの一品に】 アチャとは シンガポールのピクルス。 食欲をそそるアチャは、 とりあえずの一品にぴったり。 チキンライスを食べる前の おつまみにどうぞ。



水餃子スープ 水<mark>饺汤</mark> Dumpling Soup 550 大1,000 [3名様以上に]

# Noodles 面 | 麺料理



スチームチキンヌードル 白鸡面 Steamed Chicken Noodles 1,200



ローストチキンヌードル 油鸡面 Roasted Chicken Noodles 1,200



ホッケンミー **稀建面** Hokkien Mee 1,200



叉烧&烧肉面 BBQ & Roasted Pork Noodles 1,800

【シンガポール名物料理】
シンガポールの麺料理の中でも特に
「ミー・キア(面仔)」と呼ばれる細麺を使った麺料理を
"ドライ"(スープなし)で食べるのが定番人気!
BBQ&ローストポークの甘いたれに麺を絡ませながらどうぞ。



# BBQ & Roasted Pork 叉烧&烧肉 | BBQ&ローストポーク



数量限定

#### BBQ&ローストポーク

叉烧&烧肉 BBQ & Roasted Pork

1,600

【売切必至・こだわりの自家製品】
チキンライスの次にウィーナムキーの
看板商品といっても過言ではない、このメニューは
じっくり手間暇かけたこだわりの逸品。
一日に大量に作れないため、数量限定です。
脂がのったポークの上に甘いたれが
かかったBBQポークと
しっとりそして香ばしい肉の旨みが味わえる
ローストポークはおつまみにも。

# Curry 咖喱 | カレー



フィッシュヘッドカリー

<u>鱼头</u>咖哩 Fish Head Curry 2,800 大人数に!

【シンガポール名物料理】 魚の頭を野菜と共に煮込んだ、 スパイスが効いたカリー料理。 魚の頭に含まれたたっぷりのコラーゲンが 溶け出した絶品のひと皿。 辛さと甘さが融合したその深い味わいがやみつきに! ライスと一緒にどうぞ。



ベジタブルカリー 蔬菜咖喱 Vegetable Curry 1,500





Side Dish



マントウ~揚げパン~ <mark>炸馒头 Mantou Bread</mark> 1個 100



香り米 香飯 Fragrant Rice 250

# Seafood 海鲜 | 魚料理



有頭海老の黄金炒め

麦香虾 Golden Prawns

1,580

【シンガポール定番料理】 有頭海老を香ばしく炒めた、甘くてピリ辛い 見た目も鮮やかな炒め物。



チリプラウン 辣椒虾 Chili Prawns

1,380

【シンガポール定番料理】 シンガポールを代表する料理 "チリクラブ"の海老バージョン。



マントウ~揚げパン~ 炸馒头

Mantou Bread 1個 100

チリプラウンはマントウに付けて 食べるのがシンガポール流!



カニと豆腐とブロッコリー炒め

蟹肉豆腐扒芥兰花

Crab Meat Beancurd with Broccoli 1,350



ホタテとブロッコリー炒め

带子芥兰花

Stir Fried Broccoli with Scallop 1,350

# Meat Dishes 肉 | 肉料理



豚のスペアリブの塩卵クリーム炒め ポークリブキング~豚のスペアリブの甘酢炒め~

咸蛋排骨 Salted Egg Yolk Pork Ribs

1.200

【シンガポール定番料理】 塩卵の黄身を豚スペアリブに絡めた料理。 海老や蟹のバージョンで提供されることも。



排骨王 Pork Ribs King

900

【シンガポール定番料理】 シンガポーリアンが屋台で注文する定番料理。 柔らかい豚のスペアリブを甘酢で炒めた、 日本でも親しみのある味わい。



ウィーナムキーポークチョップ

威南记肉扒

Wee Nam Kee Pork Chop

1,100

【シンガポール定番料理】 シンガポールではなじみのある海南料理の一つ。 日本でいう豚カツに甘酢っぱいたれがかかった料理。



牛肉の黒胡椒炒め

铁板黑胡椒牛肉

Hot Plate Black Pepper Beef 1,200



牛肉の葱生姜炒め

姜葱牛肉

Stir Fried Beef with Ginger & Spring Onion 1,200



鶏のカシューナッツ炒め

宫保鸡丁

Stir Fried Chiken Cubes with Dried Chili & Cashews

1,150

# Vegetable Dishes 菜 | 野菜料理



豆苗のニンニク炒め 森茸豆苗 Pea Sprouts with Garlic 850



サンバル・カンコン~空芯菜のサンバルソース炒め~

三岜应菜 Sambal Kang Kong

1,100

【シンガポール定番料理】

中国や東南アジアでよく使われる野菜、カンコン(空心菜)に エビ、ニンニク、サンバル(小エビの甘辛ソース)、調味油、砂糖、 塩などと共に炒めたぴりっと刺激の強い料理。 独特の辛味と旨みが癖になる味わい。



# Tofu 豆腐 | 豆腐料理



鉄板豆腐 铁板豆腐

Hot Plate Beancurd 950

【シンガポール定番料理】 熱くした鉄板に卵を流し、挽肉、海老、揚げ卵豆腐、 野菜などと甘辛い餡を絡めて頂きます。



【シンガポール定番料理】
"ブラックビーンズ"とは「豆鼓/とうち」という
シンガポールをはじめ東南アジアではおなじみの調味料のこと。
深いこくと香りと辛さのあるソースに海鮮、豆腐などを煮込んでいます。

# Omelettes 屋台風卵料理 | オムレツ



オニオンオムレツ〜玉ねぎの屋台風卵焼き〜 大葱蛋

Onion Omelette [Hawker style] 600



海老オムレツ〜海老の屋台風卵焼き〜 <u>虾蛋</u> Prawn Omelette 【Hawker style】 750

# Deep Fried & Fried Rice 干炸,炒饭 | フリット,チャーハン

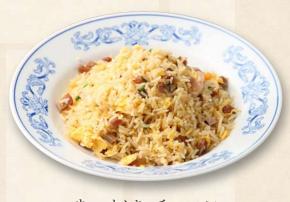




揚げ餃子 炒饺子 Deep Fried Dumpling 600



魚のすり身と海老の天ぷら **鱼虾夭妇罗** Deep Fried Mix Fish and Prawn Cake 750



ウィーナムキーチャーハン 威南記沙飯 Wee Nam Kee Fried Rice 980

