

Chicken Rice 鸡饭 | チキンライス



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
香飯
Fragrant Rice
250

人数分のご注文を
おすすめします!



麵
面
Plain Noodles
450



パクチー別盛り
増加香菜
Add the Coriander
250



BBQ&ローストポーク
増加叉焼&烧肉
Add BBQ & Roasted Pork
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 [1pax]

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



Steamed
Chicken Rice



Roasted
Chicken Rice

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。

ウィト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。

1 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。
(ウィト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たり、たたりとかける。
(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
水餃汤
Dumpling Soup
550
大 1,000
[3名様以上に]

Noodles 面 | 麵料理



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
福建面
Hokkien Mee
1,200

数量
限定

BBQ& ローストポークヌードル

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

【シンガポール名物料理】
シンガポールの麵料理の中でも特に
「ミー・キア(面仔)」と呼ばれる細麵を使った麵料理を
”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麵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レー

鱼头咖喱
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レー料理。
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。



ベジタブルカレー
蔬菜咖喱
Vegetable Curry
1,500

海老カレー
虾咖喱
Prawn Curry
2,000



Side
Dish



マントウ~揚げパン~
炸馒头 Mantou Bread
1個 100



香り米
香飯 Fragrant Rice
250

Seafood 海鮮 | 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rawn

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。



Side
Dish



チリプrawnは
マントウに付けて
食べるのが
シンガポール流!

マントウ~揚げパン~
炸馒头
Mantou Bread
1個 100



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

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。

ポークリブキング

～豚のスペアリブの甘酢炒め～

排骨王
Pork Ribs King

900

【シンガポール定番料理】

シンガポ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。



牛肉の黒胡椒炒め

铁板黑胡椒牛肉
Hot Plate Black Pepper Beef
1,200



鶏のカシューナッツ炒め

宫保鸡丁
Stir Fried Chicken Cubes
with Dried Chili & Cashews
1,150



牛肉の葱生姜炒め

姜葱牛肉
Stir Fried Beef with Ginger & Spring Onion
1,200

Vegetable Dishes 菜 | 野菜料理



豆苗のニンニク炒め
蒜茸豆苗
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～

三邑应菜 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。



海鮮と豆腐のブラックビーンズソース煮込

豉汁海鮮豆腐煲
Claypot Beancurd with Seafood in Black Bean Sauce
1,500

【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。深いこくと香りや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～

虾蛋
Prawn Omelette 【Hawker style】
750

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



海老すり身の湯葉卷
虾卷
Deep Fried Prawn Rolls
680



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



揚げ餃子
炒饺子
Deep Fried Dumpling
600



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

Desserts 甜品 | デザート



パンナコッタ
マンゴーソース
意式奶冻 芒果沙司
Panna Cotta
with Mango Sauce
500



マンゴーかき氷
芒果刨冰
Mango Shaved Ice
550



杏仁プリン
杏仁布丁
Apricot Kernel Pudding
500



タピオカミルク
木薯牛奶
Tapioca Milk
500