

威南记

Wee Nam Kee Chicken Rice

海南鸡饭

M E N U



マーク

TAKEAWAY OK

可外卖 | お持ち帰りOK!

シンガポール人が選ぶ、ローカルフードブランドNo.1にも選ばれた
チキンライス・レストラン「Wee Nam Kee Hainanese Chicken Rice」
(威南記 海南鶏飯／ウィーナムキー ハイナンチキンライス)は
1989年にMr.We Toon Ouutによって創業され、
家族経営で店舗運営を行う小さなチキンライス専門店でした。

Wee Nam Keeでは31年もの間、誠実に勤勉に
そして情熱と愛情を常に持ち、良質な材料を使って
お客様に料理を提供することにこだわり続けています。

今では政府高官やシンガポールセレブリティをも魅了し、
誰からも愛される人気店へと発展。その人気は世界へと広がり始めています。

そしてこの度、満を持して東京・田町グランパークに、シンガポール・チキンライスの
トップブランドである「Wee Nam Kee」が日本に誕生することになりました。



Mr.We Toon Ouut

SINGAPORE

- ☐ United Square (main branch) 101 Thomson Road, #01-08, Singapore 307591
 - ☐ Marina Square 6 Raffles Boulevard, #04-102b, Singapore 039594
 - ☐ Eunos 10 Eunos Road 8 Singpost Centre #B1-125, Singapore 408600
 - ☐ Yishun 930 Yishun Ave 2 #B1-52 Northpoint Shopping Centre, Singapore 769098
- = Chicken Rice Stall Only =
- ☐ Makansutra Gluttons Bay 8 Raffles Avenue, #01-15 Stall E, Singapore 039802
 - ☐ Parkway Parade 80 Marine Parade Road #B1-85-87 Stall 02, Singapore 449269

JAPAN

- ☐ 日本本店 東京都港区芝浦3丁目4-1 田町グランパーク1F

シンガポールチキンライスって？

シンガポールの名物料理として知られるチキンライス(海南鶏飯/ハイナンチーフン)は、
茹で鶏とその茹で汁で炊いた白米を共に食す、東南アジア周辺地域では一般的な料理です。その伝統はシンガポールで進化し、
チキンライス専門店がとても流行ったこともあり、チキンライスが国民食として知られるようになりました。
やがて、シンガポールチキンライスが世界中・特に東南アジアで人気を広まり、シンガポールの周辺地域でも
それぞれの国で独自に進化したチキンライスが庶民の味として生きています。

What is Singapore Chicken Rice?

Hainanese Chicken Rice is one of Singapore's signature dishes. It belongs to a shared tradition of Singapore and its nearby regions in South Asia: eating a simple, homemade dish composed of farm yard bred poultry, home garden rice and soup.

Over the years, this tradition evolved in Singapore, and Hainanese Chicken Rice is now sold everywhere and entitled as one of the national dishes.

Chicken rice from Singapore is renowned all over the world and with its popularity it has given birth to other regional variations in the regions nearby.



ウィーナムキー ハイナンチキンライス 日本本店
Japan Concept Shop

テイクアウトは Web 予約も受け付けております。
お気軽にご利用ください。





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。

チリソース、ダークソイソース、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。

How to 如何 | チキンライスのおすすめの食べ方



①チリソース ②ダークソイソース ③ジンジャーソース

- 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!

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 4,200 quarter -1/4羽 3,000

※写真はquarter-1/4羽(2〜3人前)となります



ローストチキン

スープ付

烧鸡 和汤

Roasted Chicken with Soup

half -1/2羽 4,200 quarter -1/4羽 3,000

※写真はquarter-1/4羽(2〜3人前)となります

Side Dish チキンやカレーと一緒に

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&烧鸡 和汤

Steamed & Roasted Chicken
with Soup

quarter -1/4羽 3,200



香り米

香飯

Fragrant Rice

300

人数分のご注文を
おすすめします



麵

面

Plain Noodles

600



マントウ~揚げパン~

炸馒头

Mantou Bread

4個 600



追加パクチー

增加香菜

Increased Coriander

600

チキンをライスセットで食べたい方に

Chicken Rice [1pax]

チキンライス

[一人前]

鸡饭一个人 ... 白鸡/烧鸡

Steamed / Roasted Chicken with Rice and Soup

[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 1,600



Steamed
Chicken Rice



Roasted
Chicken Rice

Curry 咖喱 | カリー

2〜3人前のカレーは香り米がつきません。好きなサイドディッシュを人数分お選びください



※写真は海老カレー1人前です

海老カレー

虾咖喱

Prawn Curry

1人前(香り米つき) 1,900 2〜3人前 2,600

ベジタブルカレー

蔬菜咖喱

Vegetable Curry

1人前(香り米つき) 1,600 2〜3人前 1,800

大人数に!



フィッシュヘッドカレー

鱼头咖喱

Fish Head Curry

2〜3人前 3,200

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。
魚の頭に含まれるコラーゲンがたっぷり溶け出した絶品のひと皿。
辛さと甘さが融合した深い味わいがやみつきに! ライスと一緒にどうぞ。

Noodles & Rice 面 | 麵料理



JAPAN ORIGINAL

サンバルヌードル

三邑面

Sambal Noodles

1,550



JAPAN ORIGINAL

ラクサ

叻沙面

Laksa

1,700



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

2,200



ホッケンミー

福建面

Hokkien Mee

1,550



スチームチキンヌードル

白鸡面

Steamed Chicken Noodles

1,500



ローストチキンヌードル

烧鸡面

Roasted Chicken Noodles

1,500



ウィーナムキーチャーハン 

威南記炒饭

Wee Nam Kee Fried Rice

1,380

 マーク付メニューはテイクアウト可能です。表記価格は税込です
Marked menus are available for takeout. Tax Included

Starter 凉菜 | 前菜



アチャ
阿菜
Achar
600



ピータン
皮蛋
Century Egg
750

JAPAN ORIGINAL



ピータン豆腐
皮蛋豆腐
Century Egg with Tofu
750

JAPAN ORIGINAL



胡瓜の葱ソース
香葱醬拌黃瓜
Cucumber in Onion Sauce
750

JAPAN ORIGINAL



胡瓜サンバル
參巴黃瓜
Cucumber Sambal
800

JAPAN ORIGINAL



キャロットケーキ
蘿蔔糕煎蛋
Carrot Cake
850

JAPAN ORIGINAL

数量
限定

BBQ&ローストポーク

叉焼&焼肉
BBQ & Roasted Pork
2,000

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。脂がのったポークに甘いタレがかかった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。



Vegetable Dishes 菜 | 野菜料理



豆苗のニンニク炒め

蒜茸豆苗

Pea Sprouts with Garlic

980

青菜のサンバル炒め

三巴应青菜

Sambal Saute with Greenstuff

1,380

シンガポール定番料理

青菜をニンニク、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スパイシーな料理。独特の辛味と旨みが癖になる味わい。



青菜のニンニク炒め

香蒜炒青菜

Greenstuff Saute with Garlic

1,180



青菜のニンニク炒め

香蒜炒青菜

Greenstuff Saute with Garlic

1,180



JAPAN ORIGINAL

WeeNamKeeサラダ

威南記沙拉

Wee Nam Kee Salad

800



JAPAN ORIGINAL

パクチーサラダ

香菜沙拉

Coriander Salad

900

🛒 マーク付メニューはテイクアウト可能です。表記価格は税込です
Marked menus are available for takeout. Tax Included

Hot Eat 温菜 | スープ, フリット, オムレツ



トマトと鶏団子のスープ
番茄鸡汤
Tomato & Chicken ball Soup
900



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
1,800



ハーチョンカイ 
虾酱鸡
Chicken frit
900



鉄板豆腐
铁板豆腐
Hot Plate Beancurd
1,400



黒豚焼売
黑猪肉烧卖
Shumai of Black Pork
650



季節の春巻き
时令春卷
Seasonal Spring Rolls
600
[内容はスタッフまで]



魚のすり身と海老の天ぷら
鱼虾天妇罗
Deep Fried Mix Fish and Prawn Cake
900



海老すり身の湯葉卷
虾枣
Deep Fried Prawn Rolls
950



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】
750



海老オムレツ ～海老の屋台風卵焼き～
虾蛋
Prawn Omelette 【Hawker style】
950

Seafood 海鮮 | 魚料理



有頭海老の黄金炒め

麦香虾
Golden Prawns
2,000

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。

チリクラブ

辣椒蟹
Chili Crab
4,500

ご提供まで30分程いただきます



マントウ~揚げパン~

炸馒头
Mantou Bread
4個 600

シンガポール定番料理

シンガポールを代表する料理。
身はもちろん、旨味たっぷりのソースを
マントウにつけて食べるのがシンガポール流！



チリプrawn

辣椒虾
Chili Prawns
2,000

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。



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
1,420

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。
現地では海老や蟹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
1,540

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、
日本人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
1,420

牛肉の葱生姜炒め

姜葱牛肉
Stir Fried Beef
with Ginger & Spring Onion
1,420

鶏のカシューナッツ炒め

宫保鸡丁
Stir Fried Chicken Cubes
with Dried Chili & Cashews
1,350

Desserts 甜品 | デザート



ボボチャチャ
摩摩喳喳
Bubur Cha Cha
700



杏仁豆腐
杏仁豆腐
Almond Jelly
660



ゴマ団子とピスタチオアイス
盛り合わせ
芝麻球與開心果冰淇淋拼盤
Sesame Dumpling &
Pistachio Ice Cream
660



タピオカミルク
木薯牛奶
Tapioca Milk
750

CHINESE TEAS 中国茶

マンゴー茶
芒果茶 Mango Tea

650

ジャスミン茶
茉莉花茶 Jasmine Tea

650

ライチ紅茶
荔枝紅茶 Litchie Tea

650

黒烏龍茶
黑烏龍茶 Black Oolong Tea

650

東方美人茶
東方美人茶 Oriental Beauty

650

※Hotのみのご提供



Drinks 飲料 | お飲み物

BEER ビール

ハートランド (ドラフト) 820
鲜啤 Heartland (Draft)

キリン 零ICHI (ノンアルコール) 650
不含酒精的啤酒 Kirin Zeroichi (Non Alcohol)

ハイネケン 900
喜力 Heineken

シンガポール No.1ビール

タイガービール 1080
老虎鲜啤 Tiger Beer

BEER COCKTAIL ビアカクテル

クラフトシャンディガフ [ビール+クラフトジンジャー] 850
啤酒姜汁汽水 Homemade Shandy Gaff

SHAOXING RICE WINES 紹興酒

陳年紹興貴酒 5年 Glass 750
Shaoxing Rice Wine 5y

陳年紹興貴酒 5年 3,500
Shaoxing Rice Wine 5y

陳年紹興貴酒 8年 4,400
Shaoxing Rice Wine 8y

SHOCHU 焼酎

小鹿 芋焼酎 Glass 750
小鹿 芋烧酒 Kojika Imoshochu

小鹿 麦焼酎 Glass 750
小鹿 麦烧酒 Kojika Mugishochu

UMESHU 梅酒

はちみつ梅酒 750
蜂蜜梅酒 Honey Umesu

COCKTAILS カクテル

SPECIAL | スペシャル

ラッフルズホテル発祥のカクテル

ミシュランで高評価を獲得する
シンガポールの最高級ホテルです

シンガポールスリング

新加坡司令 Singapore Sling

1,000

パクチージンソニック

香菜杜松子酒 Coriander Gin Tonic

950



SPARKLING COCKTAILS | スパークリングカクテル

ベリーニ [信州もも+スパークリング]

柏林尼 Bellini

990

アップルベリーニ [青森りんご+スパークリング]

苹果柏林尼 Apple Bellini

990

ミモザ [オレンジジュース+スパークリング]

含羞草 Mimosa

990

キールロワイヤル [カシス+スパークリング]

皇家凯歌 Kir Royal

990

SHAOXING COCKTAILS | 紹興酒カクテル

ドラゴンハイボール [紹興酒+ソーダ]

威士忌绍兴酒 Dragon Highball

750

香港フィズ [紹興酒+ジンジャーエール]

香港菲士 Hong Kong Fizz

750

チャイナカシス [紹興酒+カシス+ソーダ]

中国黑醋栗 China Cassis

750

上海レモネード [紹興酒+レモネード]

上海柠檬水 Shanghai Lemonade

750

ドラゴンウォーター [紹興酒+ウーロン茶]

龙水 Dragon Water

750

ロイヤルジャスミン [紹興酒+ジャスミン茶]

皇家茉莉花茶 Royal Jasmine

750

HIGHBALL | ハイボール

ハイボール

加蘇打水 Highball

750

クラフトジンジャーハイボール

工艺加蘇打姜汁汽水 Craft Dragon Highball

750

クラフトコークハイボール

工艺可乐加蘇打水 Craft Coke Highball

750

NON ALCOHOL COCKTAILS | ノンアルコールカクテル

ビフォーサンセット [オレンジ+マンゴー+グレナデン]

太阳下山之前 Before Sunset

700

ヴァージンピニャコラーダ [ココナッツミルク+パイナップル]

处女冰镇果汁朗姆酒 Virgin Pina Colada

700

シャーリーテンプル [ジンジャーエール+グレナデン]

秀兰邓波尔 Shirley Temple

700

SOFT DRINKS ソフトドリンク

ホームメイド レモネード

[ストレート or ソーダ or ジンジャーエール]

手做的柠檬水 Homemade Lemonade

700

信州もも

信州桃子 "Shinshu" Peach

650

青森りんご

青森苹果 "Aomori" Apple

650

ゴールドデンパイン

黄金菠萝 Golden Pineapple

650

オレンジ

橙汁 Orange Juice

650

ウーロン茶

乌龙茶 Oolong Tea

650

クラフトコーラ

工艺可乐 Craft Cola

650

クラフトジンジャーエール

工艺姜汁汽水 Craft Ginger Ale

650

ペリエ

沛绿雅 Perrier

330ml 700

750ml 990

[中国茶のメニューはデザートページにございます]



Wee Nam Kee®
Chicken Rice
since 1989

日本本店
Japan Concept Shop

weenamkee.jp