

Set 套餐 | セットメニュー



Wee Nam Keeの魅力をいろいろ楽しめる

ウィーナムキー 休日限定ランチセット

Wee Nam Kee Holiday Lunch Set

[1人前] 3,300

*表記は税込です。

*2名様よりご注文を承ります Order from two(or more)

<前菜 | Starter>

ミニサラダ

小沙拉 | Small Salad

青菜のニンニク炒め

香蒜炒青菜 | Greenstuff Saute with Garlic

バクテー

肉骨茶 | Bakkuteh

<メイン | Main Dish>

チリプrawn~蒸しマントウ付き~

辣椒虾和蒸馒头 | Chilli Prawns and Steamed bun

スチーム or ローストチキン

鸡 (白鸡和烧鸡) | Chicken (Steam or Roast)

<ライス | Rice>

香り米・スープ

香飯和汤 | Fragrant Rice and Soup

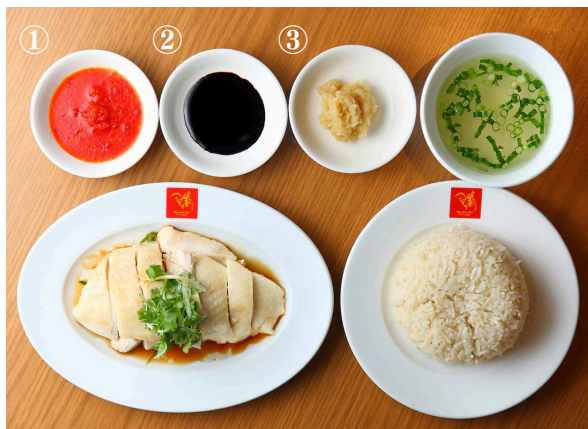
ご飯大盛り
おかわり
できます

<デザート | Dessert>

杏仁豆腐

杏仁豆腐 | Almond Jelly

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。

- 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!

