

## Set 套餐 | セットメニュー

前菜からチキンライスまで、定番のメニューを楽しめる

### ウィーナムキー ランチセット

Wee Nam Kee Lunch Set

[1人前] 2,400

\*表記は税込です。

#### <前菜 | Starter>

ミニサラダ

小沙拉 | Small Salad

#### <温菜 | Hot Dish>

バクテー

肉骨茶 | bakkutea

チリプラウン

辣椒虾 | Chili Prawns

#### <メイン | Main Dish>

チキンライス

[ スチーム または ロースト ]

スープ付き

鸡饭 (白鸡 或 烧鸡) 和汤

Chicken Rice (Steam or Roast) with Soup

#### <ライス | Rice>

香り米

香飯 | Fragrant Rice

ライス大盛り

+100

ライスおかわり

+300

#### OPTION

ちょい足し!

+700円 ミニラクサ

小叻沙 | Small Laksa

+300円 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!

