威南记

Wee Nam Kee Chicken Rice

海南鸡饭

MENU

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.Wee 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。

Mr.Wee Toon Ouut

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。

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/ハイナンチーファン)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が広まり、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.

威南 海南鸡饭 Wee Nam Kee Chicken Rice

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。

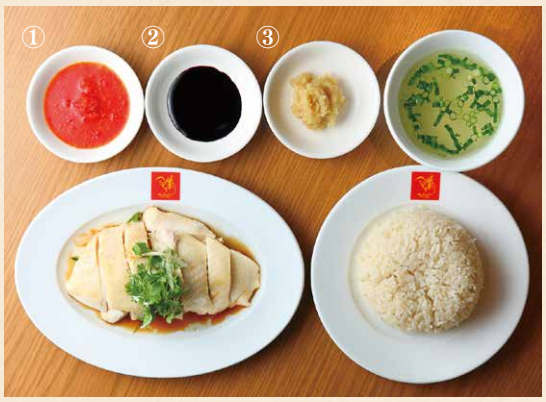
海南鶏飯の食べ方の基本は、
「ライスとチキンとソースを一体にして食す。」
これに尽きます。

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！

1次会や会社の飲み会に

HAWKER PLAN

ホーカープラン

2名様～

お一人様 ￥5000 税込

お酒のアテになるお料理の数々！
カジュアルに楽しめるコース。

MENU

APPETIZER	◆スパイシージェリーフィッシュ ～海月の柑橘マリネ～ 海月柑橘拌菜	Spicy Jellyfish
	◆グリーンサラダ 绿色沙拉	Green Salad
HOT DISH	◆シーズナルグリーン 时令蔬菜盐炒	Seasonal Vegetables Stir-Fried with Salt
	◆ココナッツカリープラウン～有頭海老のココナッツカレー炒め～ 椰子咖喱虾	Coconut Curry Prawn
FRIT	◆スパイシーシュリンプクラッカー 香辣虾味饼干	Spicy Shrimp Crackers
	◆ココナッツシュリンプトースト 椰香虾吐司	Coconut Shrimp Toast
	◆ガーリックスパイスポテト 蒜香香料炸薯条	Garlic Spice Potatoes
MAIN	◆スチームチキンライス 白鸡 和饭	Steamed Chicken with Rice
DESSERT	◆杏仁豆腐 杏仁豆腐	Almond Jelly

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 4,400　quarter -1/4羽 3,300

※写真はquarter-1/4羽(2〜3人前)となります

シンガポール定番料理

WeeNamKeeシンガポール本店直伝のスチームチキン。丸鶏を低温調理でゆっくり火入れ後に急速冷却しているので、しっとり柔らかく鶏肉本来の旨味のある味わいを感じられます。
※チキンは冷たい状態でのご提供となります。

ローストチキン

スープ付

烧鸡 和汤

Roasted Chicken with Soup

half -1/2羽 4,400　quarter -1/4羽 3,300

※写真はquarter-1/4羽(2〜3人前)となります

シンガポール定番料理

WeeNamKeeオリジナルブレンドの塩を塗り込み一日熟成。皮目には甘みのあるタレを纏わせ 高温で揚げ、予熱で中まで火入れを行っているので皮目は香り良く、中はしっとりとした食感に仕上がっています。
※チキンは冷たい状態でのご提供となります。

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 1,760

Steamed Chicken Rice

Roasted Chicken Rice

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 3,600

Side Dish チキンライスとご一緒に

香り米

香饭

Fragrant Rice

440

人数分のご注文をおすすめします

追加パクチー

增加香菜

Increased Coriander

550

グリーンチリ

酸青辣椒

Green Chili

330

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

Crab 蟹 | 蟹料理

Recommend!

チリクラブ
～マッドクラブのシンガポールチリソース炒め～

辣椒蟹
Chili Crab

シンガポール定番料理

トマトの甘味とチリの程よいからさを合わせた
シンガポールを代表する名物料理
卵を加えることでまろやかになり
マイルドな甘辛いソースが蟹のうまみを
引き立てています 。

ソルトエッグクラブ
～マッドクラブの塩卵クリームソース炒め～

鹹蛋淡奶蟹
Salted Egg Crab

シンガポール定番料理

塩卵の黄身(塩漬けしたアヒルの卵の黄身)
を使ったカニ料理。
塩卵のコクとミルクのコク、更に
バターのコクとが合わさった少し甘めの濃厚なソースが
うまみの詰まった蟹と相性抜群です。

ブラックペッパークラブ
～マッドクラブの黒胡椒ソース炒め～

黒胡椒蟹
Black Pepper Crab

シンガポール定番料理

黒コショウ、バター、ニンニクなどを使って炒め、
少しドライな仕上がりに。
チリクラブと共にシンガポールを代表する
とってもスパイシーなカニ料理です。

ガーリックバジルクラブ
～マッドクラブのニンニクバジル炒め～

蒜香罗勒蟹
Garlic Basil Crab

ココナッツカリークラブ
～マッドクラブのココナッツカレー炒め～

椰香咖喱蟹
Coconut Curry Crab

Side Dish ご一緒に!

マントウ~蒸しパン~
蒸饅頭
Mantou Bread
2個 440

マッドクラブのサイズをお選びください　　ご提供まで30分程いただきます

Small - 400g-499g 6,600 | Midium - 500g-599g 7,700 | Large - 600g-699g 8,800

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

数量限定

BBQ&ローストポーク

叉烧&烧肉
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。

シーフードホットサラダ

海鲜辣沙拉
Seafood Hot Salad
1,430

シンガポール定番料理

贅沢にたっぷりの海鮮と
少しピリっとする
エスニック風ドレッシング。
前菜としてもおすすめです。

スパイシージェリーフィッシュ
~海月の柑橘マリネ~
海月柑橘拌菜
Spicy Jellyfish
800

アチャール
~シンガポール甘酢野菜~
阿菜
Achar
600

スパイシーシュリンプクラッカー
香辣虾味饼干
Spicy Shrimp Crackers
770

グリーンサラダ
绿色沙拉
Green Salad
1,000

パクチーサラダ
香菜沙拉
Coriander Salad
1,210

スチームチキン
~グリーンオニオンソース~
葱香草白鸡
Steamed Chicken and
Green Onion Sauce
1320

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

Shrimp 虾 | 海老料理

ガーリックスチームプラウン
～有頭海老のニンニク蒸し～
蒜香蒸虾
Garlic Steamed Prawns
1,870

シンガポール定番料理

一際大きく旨味のある有頭大海老をにんにくと
香辛料で味付けした、病みつきになる美味しさです。
見た目のインパクトもありテーブルを
彩ってくれます。

チリプラウン
～有頭海老のシンガポールチリソース炒め～
辣椒虾
Chili Prawns
2,200

シンガポール定番料理

シンガポールではポピュラーなチリプラウン。
身が締まった有頭海老を使用し、
様々な違ったテイストもご用意しました。
お酒のアテにもおすすめです。

シリアルバタープラウン
～有頭海老のシリアルバター炒め～
麦香虾
Golden Prawns
2,310

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。

ココナッツカリープラウン
～有頭海老のココナッツカレー炒め～
椰子咖喱虾
Coconut Curry Prawn
2,200

ガーリックバジルプラウン
～有頭海老のニンニクバジル炒め～
蒜香罗勒虾
Garlic Basil Prawn
2,310

ソルトエッグプラウン
～有頭海老の塩卵クリームソース炒め～
咸蛋黄虾
Salted Egg Prawns
2,310

ブラックペッパープラウン
～有頭海老の黒胡椒ソース炒め～
黑胡椒虾
Black Pepper Prawns
2,310

Side Dish
ご一緒に!

マントウ~蒸しパン~
蒸馒頭
Mantou Bread
2個 440

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

Singapore Standard 经典款 | シンガポールの定番

大人数に！

フィッシュヘッドカリー
鱼头咖哩
Fish Head Curry
3~4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リー料理。
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。

Side Dish カレーとご一緒に！

人数分のご注文をおすすめします

香り米
香饭
Fragrant Rice
440

ジャスミンライス
茉莉香饭
Jasmmin Rice
330

2～3人前のカリーはライスがつきません。お好きなサイドディッシュを人数分お選びください

Side Dish バクテーとご一緒に！

油条
油条
Deep-Fried
Dough Sticks
+260

バクテー
肉骨茶
Bakkuteh
2,200

冬季限定

柔らかく煮込んだ豚のバックリブを
ニンニクや胡椒を効かせた澄んだスープで仕上げた
シンガポール名物の薬膳スープ。
肉の旨味とスパイスの香りが染み込んだ
あっさりしながらもコクのある一品です。

サンバルカンコン
~青菜のニンニク炒め~
三巴应青菜
Sambal Saute with Greenstuff
1,540

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。

ソルトカンコン
~青菜の塩炒め~
豆苗盐炒
Salt-fried Pea Shoots
1,430

ソルトシーズングリーン
~旬の中国野菜の塩炒め~
时令中国蔬菜盐炒
Seasonal Chinese Vegetables
Stir-Fried with Salt
1,650

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

キャロットケーキ
萝蔔糕煎蛋
Carrot Cake
850

鉄板豆腐煮込み
铁板豆腐
Hot Plate Beancurd
1,400

🛍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

Meat Dishes 肉 | 肉料理

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
2,200

シンガポール定番料理

柔らかく仕上げた豚のバックリブを
中はジューシー、外はカリカリになるように揚げ
特製の甘酢ダレに絡めた
ボリューミーな一品です。

ブラックペッパービーフ
～牛肉の黒胡椒炒め～
铁板黑胡椒牛肉
Hot Plate Black Pepper Beef
1,650

ジンジャーグリーン
オニオンビーフ
～牛肉の葱生姜炒め～
姜葱牛肉
Stir Fried Beef
with Ginger & Spring Onion
1,650

dim sum 点心

マントウ~ミルク蒸しパン~
蒸饅頭
Mantou Bread
2個 440

スプリングロール
~海鮮カレー春巻き~
海鮮咖喱春卷
Seafood Curry Spring Rolls
1本 660

スチームダンプリング
~黒豚焼売~
黒猪肉烧卖
Shumai of Black Pork
2個 660

ココナッツシュリンプトースト
椰香虾吐司
Coconut Shrimp Toast
2個 880

クリスピースクイッドクルーラー
～サクサク烏賊揚げパン～
酥脆炸鱿鱼面包
Crispy Squid-Stuffed Bread
4個 880

アヤムゴレン
～インドネシアフライドチキン～
印尼炸鸡
Indonesian Fried Chicken
4個 1,100

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

Noodles & Rice 面・飯 | 麺・飯料理

ラクサヌードル
叻沙面
Laksa
1,800

シンガポール定番料理

ココナッツミルクのまろやかさと、
干し海老と様々な香辛料の香り高い濃厚スープに
弾力とお米の甘みののあるビーフンで
より美味しく仕上がっております。

フライドホッケンミー
炒福建面
Fried Hokkien Mee
1,540

サンバルヌードル
三巴面
Sambal Noodles
1,540

WeeNamKeeフライドライス
～叉焼と海老、レタスの炒飯～
炒福建面
Fried Hokkien Mee
1,320

シュリンプフライドライス
～たっぷり海老とレタスの炒飯～
炒福建面
Fried Hokkien Mee
1,430

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

Desserts 甜品｜デザート

杏仁豆腐
杏仁豆腐
Almond Jelly
660

ボボチャチャ
摩摩喳喳
Bubur Cha Cha
700

タピオカミルク
木薯牛奶
Tapioca Milk
750

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

マンゴースムージー
芒果冰沙
Mango Smoothie
950

Chinese Teas 中国茶

マンゴー茶 芒果茶　Mango Tea	700	凍頂烏烏龍茶 凍頂烏烏龍茶　Frozen Oolong Tea	700
ライチ茶 荔枝茶　Litchee Tea	700	ジャスミン茶 茉莉花茶　Jasmine Tea	700
緑茶 绿茶　Green Tea	700		

※中国茶はHotのみのご提供

Wee Nam Kee®
Chicken Rice
since 1989

日本本店
Japan Concept Shop

weenamkee.jp