

【 『シンガポールフェア』メニュー概要 】

アジア各地から集まった多彩な食文化をもとに育んできたシンガポールの食。今回のフェアでは、現地で受けたインスピレーションをロイヤルホストスタイルでラインアップしました。



シンガポールチキンライスプレート ～チキンスープ付～

【単品】 1,680円 (税込 1,814円) /1040kcal

シンガポールの名物料理のひとつであるチキンライス。ロイヤルホストでは20年ぶりの登場です。丁寧にボイルされたしっとり柔らかいチキンを、店舗で炊き上げた香り高いジャスミンライスに添えました。コクのあるチキンスープをセットに。



ビーフ・海老・チキンのブラックピラフ ～黒醤油風味～

【単品】 1,680円 (税込 1,814円) /890kcal

CAB®アンガスビーフと野菜を一緒にソテーした黒醤油（ダークソイソース）風味のジャスミンライスのピラフ。スパイシーシュリンプとフライドチキンも盛り合わせました。ライムを絞って爽やかな風味をお楽しみください。



チキンライスボウルZEN

【単品】 2,480円 (税込 2,678円) /1042kcal

ハーフサイズのチキンをチキンライス丼に仕上げました。お好みでジンジャーソース、チリソース、ダークソイソースを付けて。セットの「海老と蟹爪のチリソース」はシンガポールで有名な「チリクラブ」と「チリプロウン」をアレンジした一品。饅頭（マントウ）をソースに付けてお召し上がりください。



ビーフブラックライスZEN

【単品】 2,780円 (税込 3,002円) /1101kcal

シンガポールの醤油であるダークソイソースを混ぜた香り豊かなジャスミンライスに、アンガスサーロインステーキをのせました。香りが良く甘じょっぱいライスが、ジューシーなステーキとよく合います。「海老と蟹爪のチリソース」を組み合わせ、ステーキとシーフードが楽しめる豪華な一品。



プチ・マンゴーサゴ ～マンゴー、タピオカ、グレープフルーツ～

【単品】 380円 (税込 410円) /82kcal

シャーベット状のマンゴーピューレともちもちした小粒のタピオカを、ココナッツミルクを加えたマンゴーソースと合わせました。トッピングにグレープフルーツを添えて。

～シンガポール料理の豆知識～ プラナカン料理（ニョニヤ料理）

マレー料理に中国の料理法をミックスし、インドやヨーロッパの調味料も使用され、スパイスやココナッツミルクを用いることが特徴です。

プラナカンとは、19世紀後半までにシンガポールやペナンの活況だった港に定住した中国貿易商人の子孫を指し、マレー語で「この地に生まれた」という意味です。女性の場合「ニョニヤ」、男性の場合「ババ」と表現します。



※写真はイメージです。