

kin ◦ kitchen

LUNCH SET

セットランチメニュー

¥1,800

Lunch

Nasi Lemak

Coconut rice - fried chicken - sambal - boiled egg - anchovies - peanuts - cucumber
ココナッツライス - フライドチキン - サンバル - ゆで卵 - 小魚 - ピーナッツ - きゅうり

or

Mutton Stew

Slow-simmered mutton - onion - coriander - spices - rice / naan
じっくり煮込んだマトン - スパイス - 玉ねぎ - ハーブ - コリアンダー - ナンまたは温かいパン添え

or

Seafood Chow Mein

Assorted seafood - garlic - cabbage - carrot - spring onion - dark soy ramen noodles
海鮮 - ガーリック - キャベツ - にんじん - ネギ - 濃口醤油ラーメン

or

Wonton Noodles

Ramen noodles - BBQ chicken - fried wontons - choy sum - dark soy sauce
ラーメン - BBQチキン - クリスピーウonton - チョイサム - 濃口醤油ソース

or

Seafood Fried Rice

Wok-fried rice - prawns - squid - egg - vegetables
海老・イカ・卵・野菜を加えて強火で炒めた香ばしいシーフードチャーハン

All set menus are served with one scoop of matcha ice cream and a choice of hot or cold green tea

抹茶アイスクリーム(1スクープ)と温かいまたは冷たい緑茶

SMALL PLATES

スモールプレート&煮込み料理

Malaysian Satay

¥1,400

Grilled chicken skewers (6 sticks) - peanut sauce - pickled vegetables

炭火で焼いた串焼きチキン - ピーナッツソース - 野菜のピク

Spiced Chicken Wings

¥1,400

Fried chicken wings - turmeric - lemongrass - curry leaves - chilli mayo dip

カリッと揚げたチキンウイング - ターメリック - レモングラス - カレーリーフ - チリマヨディップ

Gado-Gado

¥1,400

Indonesian salad - cabbage - spinach - carrot - tofu - tempeh - egg - peanut dressing

インドネシア風サラダ - キャベツ - ほうれん草 - にんじん - 豆腐 - テンペ - 卵 - ピーナッツドレッシング

Cucur Udang

¥1,400

Prawn fritters - tangy Thai chilli sauce

海老のフリッター - スパイシータイチリソース

Mutton Stew

¥1,400

Slow-simmered mutton - onion - coriander - spices - bread

じっくり煮込んだマトン - スパイス - 玉ねぎ - ハーブ - コリアンダー - 温かいパン添え

All Day

CHEF'S SPECIAL

シェフのスペシャルセレクション

Tandoori Roast Chicken

¥ 3,200

Roasted half chicken – tandoori spices – naan bread – dahl lentils – coriander chutney

香り高いタンドリースパイスでマリネし、じっくりローストしたハーフチキン、ナンブレッド、ダール豆の煮込み、コリアンダーチャツネを添えて

Seabass Fish Fillet

¥ 3,200

Tamarind – kaffir lime – turmeric – spices – roasted potatoes – grilled vegetables

タマリンドやコブミカン、ターメリックなどの温かいスパイスで仕上げたスズキのフィレ、香ばしいポテトとグリル野菜を添えて

Braised Lamb Shank

¥ 3,200

Slow-braised lamb shank – spices – naan bread – pineapple & cucumber salad

アジア風スパイスでじっくり煮込んだラムシャンク – ナンブレッドと、パイナップルときゅうりの爽やかなサラダを添えて

NOODLES

麺類

Seafood Chow Mein

¥ 2,200

Seafood - garlic - cabbage - carrot - spring onion - dark soy ramen noodles

海鮮 - ガーリック - キャベツ - にんじん - ネギ - 濃口醤油ラーメン

Wonton Mee

¥ 2,200

Ramen noodles - BBQ chicken - fried wontons - choy sum - dark soy sauce

ラーメン麺 - BBQチキン - クリスピーウontan - チョイサム - 濃口醤油ソース

RIC E

ご飯料理

Lamb Shank Briyani

¥ 3,300

Braised lamb shank - spices - briyani rice - raita

香り豊かなスパイスでじっくり煮込んだラムシャンク - ビリヤニライス - きゅうりのヨーグルトディップ添え

Hainanese Chicken Rice

¥ 2,800

Steamed quarter chicken - fragrant rice - vegetables - chicken soup - ginger scallion sauce - chilli dip

やわらかく蒸し上げたチキン - 香り高いライス - 季節の野菜 - 澄んだチキンスープ - 生姜ねぎソース - チリソース

Nasi Lemak

¥ 2,200

Coconut rice - fried chicken - sambal - boiled egg - anchovies - peanuts - cucumber
ココナッツライス - フライドチキン - サンバル - ゆで卵 - 小魚 - ピーナッツ - きゅうり

Seafood Fried Rice

¥ 2,200

Wok-fried rice - prawns - squid - egg - vegetables
海老・イカ・卵・野菜を加えて強火で炒めた香ばしいシーフードチャーハン

Beef Rendang Rice

¥ 2,200

Slow-cooked beef - coconut gravy - kaffir lime - steamed rice
じっくり煮込んだビーフ - ココナッツグレービー - コブミカンの香り - ライス添え

DESSERTS

デザート

Sago Gula Melaka

¥ 700

Tapioca pearls - coconut milk - palm sugar -
vanilla ice cream

もちもちのサゴパール - ココナツミルク - パームシュガー -
バニラアイス添え

Onde-Onde

¥ 700

Glutinous rice balls - palm sugar filling - grated
coconut

もちもちしたライスボール - パームシュガーフィリング - ココナッツフ
レーケをまぶして

Matcha Ice Cream (2-Scoop)

¥ 700

抹茶アイスクリーム(2スクープ

Banana Fritters

¥ 700

Lightly battered fried bananas

サクサクに揚げたバナナのフリッター - 軽い衣で包んだ熟し
たバナナ

3-COURSE SET A

3コース料理

¥ 3,500

STARTER 前菜

Gado-Gado

Indonesian salad - cabbage - spinach - carrot -
tofu - tempeh - egg - peanut dressing

インドネシア風サラダ - キャベツ - ほうれん草 - にんじん - 豆腐 - テンペ - 卵 - ピーナッツドレッシング

MAIN メイン料理をお選びください

Seafood Fried Rice

Wok-fried rice - prawns - squid - egg - vegetables

海老・イカ・卵・野菜を加えて強火で炒めた香ばしいシーフードチャーハン

or

Beef Rendang Rice

Slow-cooked beef - rich coconut gravy - kaffir lime - steamed rice

じっくり煮込んだビーフ - ココナツグレービー - コブミカンの香り - ごはん

or

Wonton Noodles

Ramen noodles - BBQ chicken - fried wontons - choy sum - dark soy sauce

ラーメン - BBQチキン - クリスピーウontan - チョイサム - 濃口醤油ソース

DESSERT デザート

Matcha Ice-Cream

抹茶アイスクリーム

GREEN TEA 緑茶

3-COURSE SET B

3コース料理

¥ 5,000

STARTER 前菜

Malaysian Satay

Grilled chicken skewers (3 sticks) - peanut sauce - pickled vegetables

炭火で焼いた串焼チキン - ピーナッツソース - 野菜のピクルス

MAIN メイン料理をお選びください

Tandoori Chicken

Char-grilled roasted chicken - naan bread - dahl lentils - coriander chutney sauce

炭火で焼き上げたローストチキン - ナンブレッド - ダール豆のカレー - コリアンダーチャツネソース

or

Seabass Fish Fillet

Tamarind - kaffir lime - turmeric - warm spices - smoky citrus aroma - roasted potatoes - grilled vegetables

タマリンド - コブミカン - ターメリック - スパイスの香り - スモーキーな柑橘の風味 - ローストポテト - グリル野菜

or

Seafood Fried Rice

Wok-fried rice - prawns - squid - egg - vegetables

海老・イカ・卵・野菜を加えて強火で炒めた香ばしいシーフードチャーハン

DESSERTS デザート

Onde-Onde

Glutinous rice balls - palm sugar filling - grated coconut

もちもちしたライスボール - パームシュガー餡 - ココナッツフレークをまぶして

GREEN TEA 緑茶

COFFEE / TEA

コーヒー／紅茶

Black ¥ 400

Espresso / Long Black
エスプレッソ／ロングブラック

White ¥ 450

Latte / Cappuccino
ラテ／カプチーノ

English Breakfast Tea ¥ 400

イングリッシュブレックファースティー

Green Tea ¥ 400

グリーンティー

CHILLED JUICES & SODAS

チルドジュース&ソーダ

Juices ¥ 400

Apple / Orange / Pineapple / Mango
アップル／オレンジ／パイナップル／マンゴー

Sodas ¥ 450

Coke / Sprite / Soda / Tonic / Ginger Ale
コーラ／スプライト／ソーダ／トニック／ジンジャーイール

Drinks

B E E R

ビール

Sapporo ¥ 800

サッポロ

Asahi ¥ 800

アサヒ

Kirin ¥ 800

キリン

WINE & SPARKLING

ワイン&スパークリング

	Glass	Bottle
--	-------	--------

Jean-Claude Cabernet Sauvignon ¥ 1,000 ¥ 4,500

ジャン・クロード カベルネ・ソーヴィニヨン

Jean-Claude Chardonnay ¥ 1,000 ¥ 4,500

ジャン・クロード シャルドネ

Maison François Pinot Noir - ¥ 7,000

メゾン・フランソワ ピノ・ノワール

Maison François Chardonnay - ¥ 7,000

メゾン・フランソワ シャルドネ

Serena Prosecco ¥ 1,000 ¥ 4,800

セレナ プロセコ

HIGHBALL

ハイボール

Captain Morgan ¥ 800

キャプテン・モルガン

Skyy Vodka ¥ 800

スカイウォッカ

Gordon Gin ¥ 800

ゴードンジン