

kin ◦ kitchen

LUNCH SET

セットランチメニュー

¥1,800

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 - クリスピーワンタン - チョイスサム - 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coop)と温かいまたは冷たい緑茶

*All prices are subject to 10% consumption tax

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 prices are subject to 10% consumption tax

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

Phad Thai

¥ 2,200

Rice noodles – prawns – egg – tofu – bean sprouts – tamarind – palm sugar – roasted peanuts – lime

タマリンドとパームシュガーで仕上げたタイ定番の焼きビーフン海老、卵、豆腐、もやしを合わせ、香ばしいピーナッツとライムを添えて

Phad Kra Pao

¥ 2,200

Holy basil – chicken minced - garlic – bird's eye chili – soy sauce – Basmathi rice

ホーリーバジル、鶏ひき肉、にんにく、唐辛子を強火で炒めた香り高いガパオ中華鍋の香ばしさを合わせ、バスマティライスとともに

Thai Green Curry

¥ 2,200

Green chili paste – chicken slices - coconut milk – Thai basil – kaffir lime – eggplant – fragrant herbs - Basmathi steam rice

青唐辛子のカレーペーストとココナッツミルクで仕上げたタイ風グリーンカレーチキンスライス、ナス、香り高いハーブを合わせ、蒸しバスマティライスとともに

Tom Yam Seafood Noodle

¥ 2,200

Lemongrass – galangal – kaffir lime – chili – prawns – squid – rice noodles

レモングラスとガランガルが香る、酸味と辛味の効いたトムヤムスープ海老とイカを合わせたシーフードヌードル仕立て

*All prices are subject to 10% consumption tax

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 - クリスピーワンタン - チョイスム -
濃口醤油ソース

*All prices are subject to 10% consumption tax

RICE

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

*All prices are subject to 10% consumption tax

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 - ココナッツミルク - 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 - パームシュガー餡 - ココナッツフ
レークをまぶして

Matcha Ice Cream (2-Scoop)

¥ 700

抹茶アイスクリーム (2スcoop)

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

*All prices are subject to 10% consumption tax

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 - ココナッツグレービー - 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 - クリスピーワンタン - チョイスラム - 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

*All prices are subject to 10% consumption tax

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

*All prices are subject to 10% consumption tax

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トティー

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
ジャーエール

*All prices are subject to 10% consumption tax

BEER

ビール

Sapporo

サッポロ

¥ 800

Asahi

アサヒ

¥ 800

Kirin

キリン

¥ 800

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

キャプテン・モルガン

¥ 800

Skyy Vodka

スカイウォッカ

¥ 800

Gordon Gin

ゴードンジン

¥ 800

*All prices are subject to 10% consumption tax