

竹葉亭

Chikuyotei

Japanese Restaurant

伝統の味を百余年
竹葉亭は今も江戸前うなぎ料理、懐石料理を守り続けて参り、
皆様のご愛顧にお応えさせていただいています。
活きたまま空輸、店内の水槽で活かし、
ご注文を頂いてから蒸し始め、備長炭で焼き上げる
こだわりの鰻をご提供させていただきます。
どうぞ日本の味覚をごゆっくりとご賞味くださいませ。

Welcome to Chikuyotei Singapore

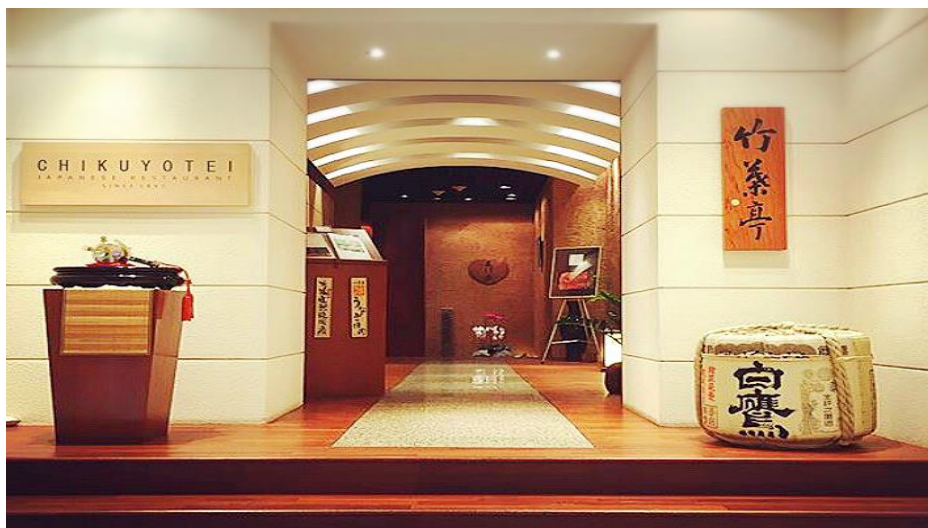
Traditional Japanese dining has been elevated into an art form in which every bit of the visual appeal is important as the taste.

We served our fresh Eel, Air flown and stored into our water tanks.

Steamed and grilled as per customer request.

Throughout its history since 1851, Chikuyotei has kept truly its tradition till this decade, it still stands as a proud representative of Japanese culinary at its finest.

We wish you a warm welcome and hearty respect as we look forward to your continual patronage.



おまかせコース松\$238

Omakase Course Matsu \$238

※おまかせコース料理最後のお食事はミニ鰻丼又はお寿司 5 貫です。
 メインディッシュを下記のお料理に変更いただけます。

※ Omakase Course Main Dish is mini size Eel on rice or Assorted 5kinds Sushi .
You can change or top up your Main Dish below for selection.



うなぎ丼 UNAGI DON

-Steamed and grilled Eel on rice

- 一匹 Whole +\$30
- 一匹半 One & Half +\$60

うなぎひつまぶし、薬味一 HITSUMABUSHI

-Chopped eel on rice (3 ways to enjoy)

- 一匹 Whole +\$35
- 一匹半 One & Half +\$65

握り寿司 5 貫

NIGIRI SUSHI 5PCS

-1 貫うにに変更 change

1pcs to Sea urchin +\$8



鯛ごまだれ茶漬け

TAI CHAZUKE +\$18

-Sea bream with sesame sauce
soup rice

うに、いくら丼

UNI & IKURA DON +\$42

-Sea urchin and Salmon roe on
sushi rice

鹿児島和牛ステーキ重 ½

WAGYU DON ½ +\$38

-Wagyu beef on rice

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

おまかせコース竹\$288

Omakase Course Take \$288

※おまかせコース料理最後のお食事はミニ鰻丼又はお寿司 5 貫又は鯛ごまだれ茶漬けです。
メインディッシュを下記のお料理に変更いただけます。

※ Omakase Course Main Dish is mini size Eel on rice or
Assorted 5kinds Sushi or Seabream with sesame sauce served with rice and clear soup .
You can change or top up your Main Dish below for selection.



うなぎ丼 UNAGI DON

-Steamed and grilled Eel on rice

- 一匹 Whole +\$30
- 一匹半 One & Half +\$60



うなぎひつまぶし、薬味一

HITSUMABUSHI

-Chopped eel on rice (3 ways to enjoy)

- 一匹 Whole +\$35
- 一匹半 One & Half +\$65



握り寿司 5 貫

NIGIRI SUSHI 5PCS

-1 貫うなぎに変更 change

1pcs to Sea urchin +\$8



うなぎ、いくら丼

UNI & IKURA DON +\$42

-Sea urchin and Salmon roe on sushi rice



鹿児島和牛ステーキ重 ½

WAGYU DON ½ +\$38

-Wagyu beef on rice

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

うなぎコース \$198

季節の食材や鰻を使った竹葉亭ならではのコース料理でございます。

Unagi Dinner Course \$198

Seasonal dishes and Unagi eel dishes

※うなぎコースの御飯物をお選びください。

- ・うなぎ丼、小吸物
- ・うなぎ蒲焼き、御飯、小吸物
- ・うなぎひつまぶし、薬味一式、お出し (+\$5)

※Choose Unagi Course Main dish from below.

- ・ Steamed and grilled Japanese Eel on rice
- ・ Steamed and grilled eel with sauce and rice
- ・ Chopped eel on top of rice served with clear soup +\$5



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

前菜 APPETIZER

| | | | |
|---|------|---|------|
| 黒豆枝豆 Steamed green bean | \$16 | う巻き Chopped Eel egg omelette | \$45 |
| フルーツトマト Fruit Tomato | \$18 | うざく Eel and cucumber with vinegar | \$42 |
| 生湯葉 Fresh bean curd skin | \$14 | 漬物盛り合わせ Assorted Japanese pickles | \$16 |
| 生湯葉 いくら Fresh bean curd skin with salmon roe | \$25 | えいひれ炙り焼き Grilled stingray fin | \$25 |
| 生湯葉トリュフ (温) Steamed fresh bean curd skin with Truffle | \$38 | まぐろ山かけ Grated yam with Bluefin tuna | \$48 |
| 生湯葉 うに Fresh bean curd skin with Sea urchin | \$58 | からすみ大根 Dried mullet roe with radish | \$48 |
| 焼き茄子 Grilled eggplant served with sauce | \$18 | 酢の物盛り合わせ Assorted Seafood and Vegetables with Vinegar sauce | \$42 |
| もろ味噌きゅうり Japan cucumber with bean paste | \$18 | うなぎ肝焼き ※数量限定 Grilled Eel liver with sauce *Limited item* | \$18 |

All prices are subject to 10% service

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

サラダ SALAD

わかめサラダ

Seaweed salad

\$24

蟹サラダ

Snow crab salad

\$38

サーモンサラダ

Salmon salad

\$32

海鮮サラダ

Seafood salad

\$38

黒豚しゃぶしゃぶサラダ

Boiled black pork salad

\$38

和牛しゃぶしゃぶサラダ

Wagyu Shabu Salad

\$78



海鮮サラダ

Seafood salad

鯛のカルパッチョ

Thinly sliced Seabream served with sauce

\$42

かんぱちのカルパッチョ

Thinly sliced Amberjack served with sauce

\$42

サーモンのカルパッチョ

Thinly sliced salmon served with sauce

\$42

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

刺身 SASHIMI



刺身盛り合わせ Assorted Sashimi

| | | | |
|---|-------|--------|-------|
| 梅 | Ume | 5kinds | \$98 |
| 松 | Matsu | 7kinds | \$138 |
| 竹 | Take | 9kinds | \$168 |

おまかせ刺身 **Omakase Sashimi** Seasonal Price

鯛
Seabream \$58

かんぱち
Amberjack \$58

本まぐろ赤身
Blue fin tuna \$62

本まぐろ大とろ
Blue fin tuna belly Seasonal Price

サーモン
Salmon \$38

鰯
Pickled mackerel \$40

いくら
Salmon roe \$28

生うに
Sea urchin \$98



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

寿司 SUSHI



寿司盛り合わせ

Assorted Sushi

| | | | |
|------|---------------|------|--------|
| 梅 | Ume | 5pcs | \$88 |
| 松 | Matsu | 7pcs | \$118 |
| 竹 | Take | 9pcs | \$168 |
| おまかせ | Omakase Sushi | | \$188~ |

鯛

Seabream

\$10/pc

かんぱち

Amberjack

\$10/pc

本まぐろ赤身

Blue fin tuna

\$14/pc

本まぐろ大とろ

Blue fin tuna belly

Seasonal Price

サーモン

Salmon

\$10/pc

鰯

Pickled mackerel

\$11/pc

いくら

Salmon roe

\$20/pc

生うに

Sea urchin

\$48/pc



DONBURI

海鮮丼

Assorted sashimi
top on sushi rice

\$118

うにいくら丼

Sea urchin and salmon roe
top on sushi rice

\$158

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

卷物 SUSHI ROLL



サーモン巻
Salmon roll \$18

梅しそ巻
Japanese plum roll \$14

鉄火巻
Blue fin tuna roll \$24

海鮮巻
Seafood roll \$80

かっぱ巻
Cucumber roll \$11

スパイダー巻
Soft shell crab roll \$45

カリフォルニア巻
California roll \$32



ねぎとろ手巻
Tuna belly with spring
onion handroll \$24/pc

いくら手巻
Salmon roe handroll \$24/pc

鉄火手巻
Blue fin tuna handroll \$16/pc

うに手巻
Sea urchin handroll \$48/pc

サーモン手巻
Salmon handroll \$15/pc

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

焼き物 GRILLED DISH



うなぎ蒲焼き又は白焼き

Steamed and grilled Eel with sauce or Plain Eel

松 Whole \$68

竹 One and Half \$98

若鶏の炭火焼き

Charcoal grilled Chicken \$48

若鶏の照り焼き

Grilled chicken
with teriyaki sauce \$55

銀だら照り焼き

Charcoal grilled cod fish
with Teriyaki sauce \$48

鹿児島和牛たたきぽん酢

Sliced Wagyu beef with Ponzu sauce \$88

鹿児島和牛ステーキ

(サーロイン又はテンダーロイン)

Kagoshima wagyu grilled beef steak

(Sirloin or Tenderloin)

- 100g / \$98

- 150g / \$148

- 200g / \$198

鹿児島和牛溶岩焼き

(サーロイン又はテンダーロイン)

Kagoshima wagyu beef steak

Served with **LAVA STONE**

(Sirloin or Tenderloin)

- 100g / \$98

- 150g / \$148

- 200g / \$198

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

揚げ物 FRIED DISH

| | | | |
|--|------|---|------|
| 天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura | \$48 | 鹿児島和牛と黒豚のメンチカツ Deep Fried minced wagyu and black pork | \$38 |
| 野菜天ぷら盛り合わせ Assorted Vegetable Tempura | \$38 | 鹿児島黒豚とんかつ Kagoshima black pork cutlet | \$48 |
| えび天ぷら (5pcs) Prawn Tempura | \$54 | 若鶏の唐揚げ Deep fried marinated chicken | \$48 |
| 揚げ出し豆腐 Agedashi tofu | \$24 | 広島産牡蠣フライ (3pcs) Deep fried oyster | \$30 |
| 自家製さつま揚げ (2pcs) Deep fried fish cake | \$20 | | |

煮物 SIMMERED DISH

| | |
|--|------|
| 真鯛かぶと煮つけ Simmered seabream head with sweet sauce | \$68 |
| 真鯛かぶと酒蒸し Steamed Seabream head in Sake | \$68 |
| 季節の茶碗蒸し Seasonal steamed egg custard | \$20 |



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

鍋 HOT POT



鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ 2人前
Kagoshima black pork Shabu shabu

For 2pax \$188

鹿児島黒豚すき焼き 2人前
Kagoshima black pork Sukiyaki

For 2pax \$188

鹿児島和牛しゃぶしゃぶ 2人前
Kagoshima wagyu Shabu shabu

For 2pax \$288

鹿児島和牛すき焼き 2人前
Kagoshima wagyu Sukiyaki

For 2pax \$288

お吸い物 SOUP

土瓶蒸し

Japanese Tea pot

\$32

肝吸い

Eel liver soup

\$18

味噌汁

Miso soup

\$16



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お食事 MAIN DISH



江戸前うなぎ丼

Steamed and grilled Eel on rice

| | |
|------------------------------------|-------|
| 松 Whole | \$78 |
| 竹 One and Half | \$108 |
| (Add on 肝吸い Eel liver soup \$18) | |

ひつまぶし

Chopped eel on rice served with clear soup

| | |
|----------------|-------|
| 松 Whole | \$83 |
| 竹 One and Half | \$113 |



真鯛胡麻たれ茶漬け

Seabream with sesame sauce served with rice and clear soup \$68

生本まぐろ胡麻たれ茶漬け

Tuna with sesame sauce served with rice and clear soup \$88

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お食事 MAIN DISH

鹿児島黒豚かつ重

Kagoshima black pork cutlet

with egg top on rice

\$58

鹿児島和牛ステーキ重

Kagoshima beef steak top on rice

\$128

ずわい蟹炒飯

Snow crab fried rice

\$68

海鮮チャーハン

Seafood fried rice

\$68

ご飯

Steam rice

\$7

鹿児島和牛ステーキ重

Kagoshima Wagyu beef steak top on rice



鹿児島黒豚かつ重

Kagoshima black pork cutlet with egg top on rice

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

麵 NOODLE

-Buckwheat Noodle

天ぷら蕎麦 (温・冷)

Buckwheat noodle with Tempura (Hot or Cold) \$54

黒豚蕎麦 (温)

Buckwheat noodle with Black pork (Hot) \$58

和牛そば (温)

Buckwheat noodle with Kagoshima beef (Hot) \$88

-Inaniwa Udon

天ぷら稲庭うどん (温・冷)

Inaniwa udon with Tempura (Hot or Cold) \$54

黒豚稲庭うどん (温)

Inaniwa udon with Black pork (Hot) \$58

和牛稲庭うどん (温)

Inaniwa udon with Kagoshima Beef (Hot) \$88

天ぷら蕎麦

Buckwheat noodle with Tempura



和牛稲庭うどん (温)

Inaniwa udon with Kagoshima Beef



All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

デザート DESSERT



抹茶アイスクリーム

Green tea ice cream

\$14

黒ごまアイスクリーム

Black sesame ice cream

\$14

バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream

\$14



柚子シャーベット

Citrus ice cream

\$14

小倉抹茶アイスクリーム

Green tea ice cream with Red bean

\$18

小倉黒ごまアイスクリーム

Black sesame ice cream with Red bean

\$18



黒糖プリン

Homemade Pudding

\$18

静岡産マスクメロン

Musk melon

\$32

All prices are subject to 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに、「税金、サービス料」を別途頂戴致します。