

# 竹葉亭

新嘉坡  
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。

生きたまま空輸、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。

More than 100 years of traditional flavors

Chikuyotei continues to preserve Edomae eel cuisine and kaiseki cuisine,  
and is grateful for the patronage of our customers.

We deliver live eels by air, keep them alive in tanks inside the restaurant,  
and then steam them after receiving your order, then grill them over binchotan charcoal  
to serve you our carefully selected eels.

Please take your time to savor the taste of Japan.



## OMAKASE COURSE MATSU \$238

## OMAKASE COURSE TAKE \$288

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。  
This is a course meal unique to Chikuyotei  
Featuring seasonal ingredients and eel, carefully prepared  
to highlight the essence of each ingredient.

## UNAGI COURSE \$198

竹葉亭伝統の鰻をふんだんに使用したコース料理でございます。  
This is a thoughtfully crafted course meal featuring  
Chikuyotei's traditional eel, prepared with the utmost care.



※写真はイメージです。※Photo is illustrative purpose only.

*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。

## DINNER SET \$198

Appetizer

Chawanmushi

Main Dish

Dessert



**\*\*Please select your Main dish from the following options\*\***

**CHIKUYOTEI SIGNATURE DISH** Unagidon - Steamed and grilled eel on top rice

Hitsumabushi - Chopped eel on top rice served with clear soup,

Sashimi and Assorted Tempura

Sushi and Assorted Tempura,

Udon Noodle / Soba Buckwheat Noodle and Assorted Tempura,

Tonkatsu Deep fried Kagoshima Kurobuta pork cutlet

Kagoshima A4 Wagyu Steak 100g\*an additional charge of \$38\*\*



*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

もずく Seaweed with Vinegar	\$8
香の物盛り合わせ Assorted Pickles	\$18
フルーツトマト Fruit Tomato	\$14
枝豆 Edamame Steamed SoyBean	\$12
焼き茄子 Grilled Eggplant Served with Dashi Sauce	\$12
えいひれ炙り焼き Grilled Stingray Fin	\$18
だし巻き卵 Japanese Rolled Omelette	\$12
茶碗蒸し Steamed Egg Custard	\$19
生湯葉(いくら/うに)	\$25/\$30
Fresh Bean Curd Skin (Ikura Salmon Roe or Uni Sea Urchin)	
からすみ大根 Dried Mullet Roe with Radish	\$30
うなぎ肝焼き Grilled Eel Liver with Sauce	\$15
うざく Eel and Cucumber with Vinegar	\$42
う巻き Chopped Eel Egg Omelette	\$45

*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。

## サラダ SALAD

わかめサラダ Seaweed Salad	\$24
海鮮サラダ Seafood Salad	\$38
豚しゃぶしゃぶサラダ Boiled Pork Salad	\$38

## 汁物 SOUP

味噌汁 Miso Soup	\$8
肝吸い Eel Liver Soup	\$12
土瓶蒸し Steamed Seafood Broth in a Japanese Tea Pot	\$32

## 鍋 HOT POT

鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ 又は すき焼き 2人前	\$188
Kagoshima Kurobuta Pork Shabu Shabu or Sukiyaki for 2Pax	
鹿児島 A4 和牛しゃぶしゃぶ 又は すき焼き 2人前	\$288
Kagoshima A4 Wagyu Beef Shabu Shabu or Sukiyaki for 2Pax	

*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。

## Chef's Creation Seasonal Sashimi

5種盛り合わせ Assorted 5kinds Sashimi	\$88
7種盛り合わせ Assorted 7kinds Sashimi	\$108
9種盛り合わせ Assorted 9kinds Sashimi	\$138
サーモン Salmon (7pcs)	\$38
大トロ Otoro Fatty Tuna Belly	\$25/pc
いくら Ikura Salmon Roe	\$28
うに Uni Sea Urchin	\$98

## Chef's Creation Seasonal Sushi

5貫盛り合わせ Sushi 5pcs	\$78
7貫盛り合わせ Sushi 7pcs	\$98
9貫盛り合わせ Sushi 9pcs	\$128
海鮮丼 Assorted Sashimi Top on Sushi Rice	\$118
うにいくら丼	\$158
Uni Sea Urchin and Salmon Roe Top on Sushi 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。

## 巻き寿司 SUSHI ROLL

サーモン巻 Salmon Roll	\$18
鉄火巻 Blue Fin Roll	\$24
かっぱ巻 Cucumber Roll	\$11
カリフォルニア巻 California Roll	\$32
スパイダー巻 Spider Roll	\$45
ねぎとろ手巻 Tuna Belly with Spring Onion Handroll	\$24
鉄火手巻 Blue Fin Tuna Handroll	\$16
サーモン手巻 Salmon Handroll	\$15
いくら手巻 Salmon Roe Handroll	\$24
うに手巻 Sea Urchin Handroll	\$48

*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

若鶏の炭火焼き	Charcoal Grilled Chicken	\$55
若鶏の照り焼き	Grilled Chicken with Teriyaki Sauce	\$55
銀だら西京焼き	Grilled Cod Fish with Miso Paste	\$48
銀だら照り焼き	Grilled Cod Fish with Teriyaki Sauce	\$48
かま塩焼き	Grilled Fish Cheek with Salt	\$48

## 揚げ物 FRIED DISH

天ぷら盛り合わせ	Assorted Tempura	\$48
若鶏の唐揚げ	Deep Fried Marinated Chicken	\$48
揚げ出し豆腐	Deep Fried Tofu in Dashi Broth	\$24
牡蠣フライ	Deep Fried Oyster (3pcs)	\$30
鹿児島 A4 和牛と鹿児島三元豚のメンチカツ		\$38
Deep Fried Minced Kagoshima A4 Wagyu Beef and Kagoshima Sangenton Pork		

*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。



鹿児島 A4 和牛

KAGOSHIMA

A4 WAGYU BEEF



和牛しゃぶしゃぶサラダ	Wagyu Salad	\$78
和牛たたきポン酢	Sliced Wagyu with Ponzu Sauce	\$88
和牛寿司	Wagyu Sushi	\$12/pc
和牛サーロイン/テnderロインステーキ		100g/150g/200g
Wagyu Sirloin/Tenderloin Steak		\$98/\$148/\$198
和牛サーロイン/テnderロイン溶岩焼き		100g/150g/200g
Wagyu Sirloin/Tenderloin Steak LAVA STONE		\$98/\$148/\$198
和牛蕎麦(温)	Wagyu Soba Buckwheat Noodle (Hot)	\$88
和牛稲庭うどん(温)	Wagyu Udon Noodle (Hot)	\$88
和牛ステーキ重	Wagyu Steak top on Rice	\$128

*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

ずわい蟹炒飯 Snow Crab Fried Rice \$68

海鮮炒飯 Seafood Fried Rice \$68

真鯛胡麻たれ茶漬け \$68

Seabream with Sesame Sauce Served with Rice and Clear Soup

生本まぐろ胡麻たれ茶漬け \$88

Blue Fin Tuna with Sesame Sauce Served with Rice and Clear Soup

## デザート DESSERT

バニラアイス Vanilla Ice Cream \$14

柚子シャーベット Yuzu Citrus Sorbet \$14

抹茶アイス Green Tea Ice Cream \$14

小倉抹茶アイス Green Tea Ice Cream with Red Bean \$18

黒ごまアイス Black Sesame Ice Cream \$14

小倉黒ごまアイス Black Sesame Ice Cream with Red Bean \$18

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。