



Grand Menu



Serving
Authentic Malaysian meals
Halal meals

ディナータイム (17:00～) は、お一人様 330 円の席料をいただきます。
This restaurant has a table charge of JPY 330 as per guest in Dinner time(17:00～) with small appetizer. Table charge is still charged even if you donot need a small appetizer except just one person and a baby.

コースメニューのご用意もございます。詳細は website でご確認ください。
※食事のみ ナシレマコース 3000円(2名様より), 飲み放題付きコース 4400円～6600円(4名様より)
※コースメニューは当日の注文も受け付けております。
Set course menu are available. Please check our website for details.
※ Nasi lemak course JPY3000 /pax (from 2pax, not including drinks),
Course Set menu JPY4400 /pax ~ JPY6600 (from 4pax, including drinks).
※ Course menus should be purchased everyone in the same table/group.

価格は税込み価格です。
Prices shown are included Consumption Tax 10%.

営業時間 Business Hour
11:00～14:30 L/O
17:00～22:00 (L/O 21:30)
定休日：水曜日
Closed every Wednesday



マレーアジアンクイジン

MALAY ASIAN CUISINE



website



Instagram



Facebook

Price shown are included Tax
価格は税込価格

Appetizer



サテー [Satay]
Grilled spicy chicken stick
with peanuts sauce
スパイシーな焼き鳥
ピーナッツソース付き
990円/4本
495円/2本 (税込)



ロティチャナイ [Roti Canai]
Malaysia style Bread
with Curry sauce
サクッとしたパイ風パンにカレーソース
550円 (税込)



ムルタバ [Murtabak]
Spicy minced chicken
folded crispy roti-bread
カレー味の挽き肉の
パイ風ロティの包み焼き
990円 (税込)

オタオタ [Otak-Otak]
Grilled Fish Cake with Banana leaf
魚のすり身をバナナリーフに
包んで焼きました
550円 (税込)



**エビせん
[Keropop]**
Shrimp cracker
440円 (税込)



**チュチュウダン
[Cucur Udang]**
Malaysia style Tempura
with Shrimp
マレーシア風エビ入りかき揚げ
638円 (税込)



**フライドポテト
French Fries**
550円 (税込)



**生春巻き
Spring Roll**
ライスペーパーで野菜と
エビを巻きました
858円 (税込)



**揚げピーナッツと煮干し
[Kacang & Ikan Bilis]**
Peanuts & Dried fish
440円 (税込)

Seafood



**イカンバカール
[Ikan Bakar]**
Grilled Fish fillet with
Spicy Sambal sauce
辛みそサンバルを
たっぷり塗った焼き魚
1,320円 (税込)



**大海老のしょう油ソース炒め
[Udang goreng Kicap]**
Fried Big Prawn
with Soya-sauce
マレーシア風のぷりぷり大エビ炒め
1,738円 (税込)

**大海老のサンバル炒め
[Udang goreng Sambal]**
Fried Big Prawn
with Spicy Sambal sauce
ぷりぷり大エビの辛いサンバル炒め
1,738円 (税込)

※写真は
大海老のしょう油ソース



**さわらの三味ソースかけ
[Ikan Goreng Tiga Rasa]**
Fried Spanish-mackerel
with Sweet Sour sauce
甘酸っぱい特製チリソースを
かけた揚げ魚
1,518円 (税込)



**イカの唐揚げ
[Sotong Goreng]**
Fried Squid
おつまみにもぴったりな
イカの唐揚げ
968円 (税込)



**ソフトシェルクラブ
Soft Shell Crab**
高温でサクッと揚げた
殻も丸ごと食べられるカニ
1,628円 (税込)



**ソトンバカール
[Sotong Bakar]**
Grilled Squid
with Spicy Sambal sauce
辛みそサンバルをたっぷり
使ったイカ焼き
1,078円 (税込)



**トムヤムクン
Tom Yam Kung**
隣国タイの酸っぱい
魚介スープ
マレーシアでも人気
1,430円 (税込)



**海鮮オムレツ
[Seafood Telur dadar]**
Seafood Omelette
海鮮と野菜の入ったオムレツ
858円 (税込)

マレーアジアンクイジー

Price shown are included Tax
価格は税込価格

Chicken & Beef



アヤムバカール
[Ayam Bakar]
Grilled Spicy Honey Chicken
蜂蜜タレに漬け込んだ一枚肉の
グリルチキン
1,298円(税込)



ビーフレンダン
[Rendang Daging]
Stewed Beef
with coconut milk
& herb and spice mixture
牛肉ココナッツスパイス煮込み
1,628円(税込)



ニョニヤ風唐揚げ
[Nyonya Ayam Goreng]
Spicy Fried Chicken
自家製タレに漬け込んだ
スパイシー唐揚げ(5pcs)
968円(税込)



手羽先の蜂蜜焼き
Honey Chicken wing
特製蜂蜜タレの手羽先焼き
(4pcs)
1,078円(税込)



ローストチキン
Roasted Chicken
表面は飴色に香ばしく身は
ふっくらしたローストチキン
※ご予約優先
※ご注文から調理します(45分)
Reservations are given priority.
45min to be cooked
2,178円(税込)

Vegetable



空心菜ブラチャン炒め
[Kangkung Belacan]
Fried Water spinach with
Sambal spicy paste
発酵エビ辛味噌空心菜炒め
1,298円(夏季)(税込)
1,430円(冬季)(税込)



オクラサンバル
[Sayur Bendi Sambal]
Boiled Ladyfinger
with Spicy Sambal sauce
オクラに辛いサンバルと
揚げネギをトッピング
748円(税込)



空心菜にんにく炒め
[Kangkung Garlic]
Fried Water spinach with
Garlic (No Spicy)
にんにく炒め。
辛いのが苦手な方向け
1,188円(夏季)(税込)
1,320円(冬季)(税込)



なすの肉味噌サンバル
[Terung Goreng dengan
Sambal ayam cincang]
Fried Eggplant with minced
chicken sambal sauce
揚げナスとピリ辛肉味噌炒め
1,078円(税込)

Dessert



ドリアン
[Durian]
ムサンキング
(マレーシア産)

アイスクリーム
[Icecream] 638円(税込)



ピサンゴレン
[Pisang Goreng]
Fried Banana
with Coconut Icecream
揚げバナナ
ココナッツアイス付き
748円(税込)



ココナッツ
[Coconut]



クエ・バカール
[Kueh Bakar]
Pandan taste Malay
traditional baked cake
パンダンとココナッツの香る
マレーシア伝統焼き菓子
440円(税込)



ブブヒタム
[Bubur Hitam]
Black Rice sweet porridge
with Coconut milk
黒米のマレーシアぜんざい
638円(税込)

Main meals

追加トッピング&大盛り [Add topping]
 目玉焼 Telur Mata [Fried Egg] 165円
 ライス大盛り [Rice upgrade Large size] 165円
 麺大盛り [Noodle upgrade Large size] 165円
 各種ソース追加 [Sambal, Chili padi or extra sauce] 110円

ジャスミンライス
 [Nasi putih] Rice
 385円 (税込)



ナシレマツ [Nasi Lemak]

Coconut milk rice & Chicken Rendang,
 Anchovy Ikan billis, Sambal chili paste
 マレーシアの国民食。ココナッツミルクで炊いたごはん
 とチキンレンドンや辛いサンバル等のおかずのワンプレートです。
 1,518円 (税込)



チキンカレー ライス付き
 [Kari Ayam & Nasi putih]
 Chicken Curry with Rice
 ココナッツの効いたマイルドな辛さの
 マレーシアカレー
 1,320円 (税込)



チキンライス [Nasi Ayam]
 Chicken Rice
 ふっくらチキンを3種のソースで
 茹で汁で炊いたライスと一緒に。
 1,320円 (税込)

ナシゴレンカンポン [Nasi Goreng Kampung]

Spicy Fried Rice
 煮干しの入った田舎(カンポン)風の
 ピリ辛炒飯
 1,320円 (税込)



ナシパタヤ
 [Nasi Pataya]
 Fried Rice covered
 omelette
 ナシゴレンを卵焼きで
 包んだオムライス風。
 1,738円 (税込)

ロティチャナイ [Roti Canai]

Malaysia style Bread
 with Curry sauce
 サクとしたパイ風パンと
 カレーソースの軽食
 550円 (税込)
 ロティ単品 Roti only 385円 (税込)



ニョニヤラクサ [Nyonya Laksa]

Spicy Soup Noodle
 based Gravy Shrimp paste
 ココナッツミルクと海老ダシの
 濃厚スープ麺
 1,320円 (税込)

アッサムラクサビーフン

[Asam Laksa Beefoon]
 Sour Spicy Fish Stew Beefoon
 酸っぱ辛い魚ダシの濃厚スープには
 ビーフンが合います。ライムで味変を。
 1,430円 (税込)

海老麺 [Prawn Mee]

Hot Spicy Shrimp paste Noodle
 Half-Beefoon & Half-Yellow noodle
 海老の旨味が凝縮した辛い濃厚スープ麺
 麺はビーフンと小麦麺のハーフスタイル
 1,430円 (税込)



チャークイティオ [Char Kuey Teow]

Fried Thick Rice Noodle
 もちもちの幅広の米麺の香ばしいしょう油系やきそば。
 アジアンクイジー
 1,320円 (税込)

ワタンフォー (滑蛋河) [Wat Tan Foo]

Fried Kuey Teow Rice Noodle
 with Seafood Gravy Sauce
 海鮮あんかけ米麺やきそば
 1,738円 (税込)

